



# SPEISEPLAN

Juni 2024

**Montag den 03.06.**

**Menü 1:**

Bio-Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Reis

**ALLES BIO Menü 2:**

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio)

**Für beide Menüs:**

Bio-Obst der Saison und Salat Mix Bio mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup>, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Dienstag den 04.06.**

**Menü 1:**

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen, dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>3, 4</sup>

**Menü 2:**

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), mit Tomatensauce und Bio-Kartoffeln<sup>3</sup>

**Für beide Menüs:**

Knabberrohkost und Gurkensalat Joghurt dressing Bio

**Mittwoch den 05.06.**

**ALLES BIO Menü 1:**

Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Zucchini),  
dazu Paprika-Tomatensauce (100 % Bio)<sup>3</sup>

**ALLES BIO Menü 2:**

Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (100% Bio)

**Für beide Menüs:**

Knabberrohkost Bio und Bio Karottensalat cremig

**Donnerstag den 06.06.**

**Menü 1:**

Gebackener Seelachs mit Bio-Blumenkohl und Bio-Vollkornreis

**Menü 2:**

Veganer Backfisch mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

**Für beide Menüs:**

Bio-Obst der Saison und Knabberrohkost Bio

**Freitag den 07.06.**

**ALLES BIO Menü :**

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup>  
& Bio-Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind  
in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003  
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H  
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in  
Bio-Qualität und orientieren uns an den  
Qualitätsstandards der DGE.



# SPEISEPLAN

## Montag den 10.06.

### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Bratensauce,  
dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis <sup>1,5</sup>

### ALLES BIO Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Paprika in Tomatensauce) mit Bio- Vollkornnudeln  
und Reibekäse (100% Bio)

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

## Dienstag den 11.06.

### ALLES BIO Menü 1:

Gemüse-Lasagne (100% Bio) <sup>3</sup>

### Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

### Für beide Menüs:

Bio-Obst der Saison und Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

## Mittwoch den 12.06.

### ALLES BIO Menü 1:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

### Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe und Bio-Pfannkuchen mit roter Grütze  
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Krautsalat Bio <sup>2,3</sup>

## Donnerstag den 13.06.

### Menü 1:

Hokifilet natur mit Bio-Remouladensauce, dazu Bio-Kartoffeln <sup>3,9</sup>

### Menü 2:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Bio-Reis, dazu Bio-Zitronendip <sup>3</sup>

### Für beide Menüs:

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio und Bio-Obst der Saison

## Freitag den 14.06.

### Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce und Bio-Möhren, dazu Bio-Reis <sup>1,5</sup>

### ALLES BIO Menü 2:

Käse-Makkaroni (100 % Bio)

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Karotten-Apfelsalat <sup>3</sup>

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind  
in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003  
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H  
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in  
Bio-Qualität und orientieren uns an den  
Qualitätsstandards der DGE.



# SPEISEPLAN

## Montag den 17.06.

### Menü 1:

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce und Bio Möhrchen, dazu Bio-Kartoffeln<sup>3</sup>

### Menü 2:

Bio-Eierknöpfe mit Champignonrahm und Bio-Erbsen

### Für beide Menüs:

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing und Bio-Obst der Saison

## Dienstag den 18.06.

### Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce<sup>4</sup>

### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Vollkornreis<sup>1, 5</sup>

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup>, dazu Sonnenblumenkerne Bio

## Mittwoch den 19.06.

### Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu geriebener Bio-Käse<sup>3</sup>

### Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis<sup>3</sup>

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Tomaten-Gurken-Salat<sup>3</sup>

## Donnerstag den 20.06.

### ALLES BIO Menü 1:

Möhrencremesuppe &

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)<sup>3</sup>

### Menü 2:

Falaffel mit Bio-Couscous und Bio-Gemüse  
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Bio-Tomatendip<sup>3</sup>

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

## Freitag den 21.06.

### Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) Tomatensauce Bio-Farfalle<sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Bio-Farfalle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reibekäse<sup>1, 3, 5</sup>

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio

## Montag den 24.06.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003  
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H  
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



# SPEISEPLAN

## Menü 1:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Bio-Reis <sup>1</sup>

## Menü 2:

Maiskolben mit Bio-Kräuterquark und Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup>

## Für beide Menüs:

Knabberrohkost und cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio <sup>2, 3</sup>

## Dienstag den 25.06.

### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf mit Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

### ALLES BIO Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Kräutersauce (100 % Bio)

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Salat mit Himbeerdressing

## Mittwoch den 26.06.

### Menü 1:

Bio-Kartoffelpüree mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce <sup>3</sup>

### Menü 2:

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce mit Bio-Rigatonelli und Bio-Reibekäse <sup>1, 5</sup>

### Für beide Menüs:

Gurkensalat Joghurtdressing Bio und Knabberrohkost Bio

## Donnerstag den 27.06.

### Menü 1:

Chili con Carne vom Bio-Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Bio Crème Fraîche und Bio-Vollkornbrot

### ALLES BIO Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbrot (100% Bio)

### Für beide Menüs:

Salat Mix Bio mit Himbeerdressing und Bio-Obst der Saison

## Freitag den 28.06.

### ALLES BIO Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)

### Menü 2:

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln <sup>2, 3, 5</sup>

### Für beide Menüs:

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio und Knabberrohkost

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003  
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H  
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.