



# SPEISEPLAN

**Montag den 06.05.**

**ALLES BIO - Menü :**

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce (100 % Bio)  
& Knabberrohkost Bio und Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Dienstag den 07.05.**

**Menü :**

Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), mit Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln<sup>3, 8</sup>  
& Knabberrohkost und Cole Slaw<sup>3</sup>

**Mittwoch den 08.05.**

**Menü :**

Sojaschnitzel mit Bio-Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika) und Bio-Reis  
& Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

---

**Montag den 13.05.**

**Menü :**

Bulgur Bratling mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark, dazu Bio-Erbesen<sup>3</sup>  
& Bio-Obst der Saison und Knabberrohkost Bio

**Dienstag den 14.05.**

**Menü :**

Spätzle-Auflauf (Bio-Spätzle) mit Putenschinken und Bio-Erbesen  
& Knabberrohkost Bio und cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio<sup>2, 3</sup>

**Dessert:**

Bio Schokopudding

**Mittwoch den 15.05.**

**Menü :**

Brokkolicremesuppe und Pfannkuchen mit Apfelmus (100% Bio)  
& Knabberrohkost und Salat mit Himbeerdressing, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Donnerstag den 16.05.**

**Menü :**

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornnudeln<sup>1, 5, 8</sup>  
& Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing und Bio-Obst der Saison

**Freitag den 17.05.**

**Menü :**

Pochiertes Seelachsfilet auf Tomatensauce mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Reis  
& Knabberrohkost Bio und Rotkrautsalat Bio

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



**BIOLOGISCH®**  
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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

**Dienstag den 21.05.**

**Menü :**

Vegetarisch gefüllte Bio-Cannelloni (Ricotta und Spinat)  
mit Möhrenbolognese (Bio-Möhren) und Mozzarella überbacken<sup>3</sup>  
& Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

**Mittwoch den 22.05.**

**Menü :**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>3,9</sup>

& Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio und Knabberrohkost Bio

**Dessert:**

Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

**Donnerstag den 23.05.**

**Menü :**

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Knöpfe<sup>1,5,8</sup>  
& Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio und Bio-Obst der Saison

**Freitag den 24.05.**

**Menü :**

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  
& Salat mit Himbeerdressing und Krautsalat<sup>2,3</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 27.05.**

**Menü 1:**

Cevapcici (Rind) mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis

**ALLES BIO - Menü 2:**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Vollkornreis (100% Bio)

**Für beide Menüs:**

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

**Dienstag den 28.05.**

**Menü :**

Bio-Tomatensuppe &  
Bio-Grießbrei mit Roter Grütze, dazu Zimt und Zucker  
& Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup> und Knabberrohkost

**Mittwoch den 29.05.**

**Menü :**

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)  
& Knabberrohkost Bio und Krautsalat<sup>2, 3</sup>

**Donnerstag den 30.05.**

**Menü :**

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln<sup>2, 3, 5</sup>  
& Bio-Obst der Saison und Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Freitag den 31.05.**

**Menü :**

Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)  
& Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio und Salat mit Mangodressing<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.