



SPEISEPLAN

Mai 2021

Montag den 03.05.

Menü :

Bio-Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Spinatsauce und Mais-Salat³ 😊


Dienstag den 04.05.

Menü :

Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen
mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki^{2,3}

Mittwoch den 05.05.

Menü :

Kartoffelgratin mit Grünkern und Brokkoli,
dazu Schnittlauchsauce (100% Bio) 😊 

Donnerstag den 06.05.

Menü :

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Freitag den 07.05.

Menü :

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing^{1,3,5,8} 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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.biolob.catering | info@biolob.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 10.05.

Menü :

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³



Dienstag den 11.05.

Menü :

Bio-Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce mit Bio-Langkornreis ³

Mittwoch den 12.05.

Menü :

Bio-Spirelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Fetawürfel und Salat mit Mangodressing 😊

Donnerstag den 13.05.

Feiertag

Freitag den 14.05.

Menü :

Spanische Gemüse-Paella (Zucchini, Paprika, Erbsen) mit Sauerrahm-Dip, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 17.05.

Menü :

Bunte Bio-Spirelli mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout,
dazu Reibekäse 😊

Dienstag den 18.05.

Menü :

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,
dazu Bio-Salzkartoffeln₃

Mittwoch den 19.05.

Menü :

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Roggenmischbrot 😊

Donnerstag den 20.05.

Menü :

Bio-Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Bärlauchpestosauce,
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing₃ 😊

Freitag den 21.05.

Menü :

Sojaschnitzel mit Rahmsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Mangodressing_{1, 3, 5}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Dienstag den 25.05.

Menü :

Vegetarisch gefüllte Bio-Cannelloni (Spinat-Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Mittwoch den 26.05.

Menü :

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce


Donnerstag den 27.05.

Menü :

Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100% Bio) *₃

Freitag den 28.05.

Menü :

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Montag den 31.05.

Menü :

Drei Bio-Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark und Bio-Knabbermöhren

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in
Bio-Qualität und orientieren uns an den
Qualitätsstandards der DGE.