

SPEISEPLAN

Juli 2021

Donnerstag den 01.07.

Menü :

Bio-Gnocchi mit Gemüsebolognese und Reibekäse,
dazu Salat mit Frenchdressing^{3, 4}


Freitag den 02.07.

Menü :

Zwei Bio-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhrenragout und Salat mit Mangodressing

Montag den 05.07.

Menü :

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)³ 


Dienstag den 06.07.

Menü :

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-CousCous^{1, 5} 

Mittwoch den 07.07.

Menü :

PASTA - Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 


Donnerstag den 08.07.


Menü :

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und Weizenbaguette (100% Bio) 

Freitag den 09.07.

Menü :

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

 = 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-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.

SPEISEPLAN

Montag den 12.07.

Menü :

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomatensauce)
mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse 😊

Dienstag den 13.07.

Menü :

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
und Weizenbaguette (100% Bio) 


Mittwoch den 14.07.

Menü :

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Eierknöpfe und Salat mit Himbeerdressing ^{1,5} 😊


Donnerstag den 15.07.

Menü :

PASTA - Nudelaufguss mit Gemüse (Brokkoli, Paprika)
und Kräutersauce (100 % Bio) 

Freitag den 16.07.

Menü :

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

😊 = 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-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 19.07.

Menü :

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


Dienstag den 20.07.

Menü :

Bio-Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ³


Mittwoch den 21.07.

Menü :

Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) &
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 22.07.


Menü :

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio) ³ 

Freitag den 23.07.

Menü :

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous ^{3, 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.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 26.07.

Menü :

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli),
dazu Tomatensauce und Bio-Salzkartoffeln 3 😊

Dienstag den 27.07.

Menü :

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



Mittwoch den 28.07.

Menü :

Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3 😊



Donnerstag den 29.07.

Menü :

PASTA - Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Pinienkerne),
dazu Käsesauce und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Freitag den 30.07.

Menü :

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern 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-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.