



SPEISEPLAN

Februar 2024

Donnerstag den 01.02.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Djuvec Gemüse (Erbsen, Karotten, Paprika)
und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2,3}

Menü 2:

Bio-Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³

Freitag den 02.02.

Menü 1:

Bolognese (mit Bio-Rinderhack) mit Bio-Spirelli und Bio-Reibekäse ³

Menü 2:

Senfsauce mit zwei gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{2,3,5}

Montag den 05.02.

Menü :

Kartoffel-Auflauf (Bio-Kartoffeln) mit Linsenbolognese ³

Dienstag den 06.02.

Menü :

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Bio-Joghurtdressing ³

Mittwoch den 07.02.

Menü :

Bio-Spätzle mit Champignonrahm

Donnerstag den 08.02.

ALLES BIO - Menü :

Möhrencremesuppe &
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) ³

Freitag den 09.02.

Menü :

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornnudeln,
dazu Bio-Reibekäse und Apfel-Karottensalat ^{1,3,5}

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 12.02.

Menü 1:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen),
dazu Bio-Weizenbaguette und Bio-Knabberrohkost

Dienstag den 13.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabberrohkost (100% Bio)³

ALLES BIO - Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken (100 % Bio)

Mittwoch den 14.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wiener und Vollkornbrot (100% Bio)^{2, 3, 8}

ALLES BIO - Menü 2:

Buntes Kaisergemüse mit Currysauce,
dazu Vollkornreis (100% Bio)

Donnerstag den 15.02.

Menü 1:

Spanische Paella (Bio-Reis mit Erbsen, Paprika, Mais) mit Lachs,
dazu Bio-Zitronendip und Salat mit Bio-Joghurtdressing

ALLES BIO - Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)³

Freitag den 16.02.

Menü 1:

Hähnchen natur mit Rahmwirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln³

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Reis (100% Bio)³

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 19.02.

Menü 1:

Fischfrikadelle mit Bio-Remouladensauce,
dazu gebackene Bio-Kartoffeln und Gurkensalat^{3,9}

Menü 2:

Gemüsetaler mit Ketchup und gebackene Bio-Kartoffeln^{3,8}

Dienstag den 20.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Gemüse-Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käsesauce (100 % Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Reis (100% Bio)

Mittwoch den 21.02.

Menü 1:

Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Rotkraut und Bio-Kartoffeln^{1,3,5}

Menü 2:

Orientalisches Marktgemüse mit Bio-Kichererbsen und Bio-Bulgur, dazu Bio-Schnittlauchdip

Donnerstag den 22.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Lauch) &
Zwei Reibekuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100 % Bio)³

Menü 2:

Gemüselinsensbolognese mit Bio-Kartoffeln³

Freitag den 23.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Vollkorn-Nudelauflauf mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio)³

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 26.02.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce und Bio-Reibekäse⁴

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Vollkornreis und Reibekäse (100% Bio)

Dienstag den 27.02.

Menü 1:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika) mit Bio-Reis^{1, 2, 3}

ALLES BIO - Menü 2:

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

Mittwoch den 28.02.

Menü 1:

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Bio-Kartoffeln,
dazu Bio-Weizenbaguette

ALLES BIO - Menü 2:

Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce (100% Bio)

Donnerstag den 29.02.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Eierknöpfe^{1, 5}

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette^{1, 3, 5}

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.