

SPEISEPLAN

Allergen-Speiseplan Februar 2024

Donnerstag den 01.02.

**Geflügelgyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Djuvec Gemüse (Erbsen, Karotten, Paprika)
und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Geflügelgyros

Tzaziki Bio ^g

Reis Bio

Djuvecgemüse

Krautsalat

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

Bio-Raviolini (Käsefüllung) ^{a, a1, g}

Kürbissahnesauce Bio ^{g, i}

Salat Mittwoch

Himbeerdressing

Obst der Saison

Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie)
und Glutenunverträglichkeit:**

Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Geflügelgyros

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp ^g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^{i, l}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.


BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Freitag den 02.02.

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

Bolognese Sauce mit Bio-Rinderhack ⁱ

Spirelli Bio ^{a, a1}

Reibekäse Bio ^g

Senfsauce mit zwei gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Senfsauce ^{g, i, j, l}

Eier gekocht ^c

Salzkartoffeln Bio

Muffin Vanille

Vanillemuffin ^{a, a1, c, g}

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

**Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln**

Hähnchenschenkel

laktose- und glutenfreie Bratensauce

Erbsengemüse milchfrei

kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 05.02.
Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Bio-Semmelknödel und Knabberrohkost

Putengeschnetzeltes mit Pilzen ^{a, a1, a3, g, i, l}
Bio-Semmelknödel ^{a, a1, c}
Knabberrohkost

Kartoffel-Auflauf (Bio-Kartoffeln) mit Linsenbolognese
Kartoffel-Auflauf (Bio-Kartoffeln) mit Linsenbolognese ^{g, i}

Obst der Saison
Obst der Saison

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis

Hühnerfrikassee gluten- und laktosefrei ^g
Erbsengemüse laktosefrei ^g
Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:
Chili sin Carne mit Bio-Reis

Chili sin Carne ⁱ
Bio-Reis

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gersten
a4 enthält Hefe
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnüsse

f enthält Soja
g enthält Milch und -erzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte / Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekanuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere
Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 06.02.

4 Fischstäbchen, Tomaten-Sauce, Bio-Ebly

Fischstäbchen ^{a, a1, d}

Tomatensauce ⁱ

Bio-Weizenebly ^{a, a5}

**Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Bio-Joghurdressing**

Spinatschnitzel ^{a, a1, c, g, i}

Kräutersauce ^{g, i}

Reis Bio

Salat Montag

Joghurdressing Bio ^{c, g, j, l}

Bio Vanillejoghurt

Bio Vanillejoghurt ^g

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja),

dazu Möhrengemüse

Pochiertes Hokifilet ^d

Senfsauce auf Sojabasis ^{f, i, j, l}

gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel,

dazu Vanillesauce

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel ^g

Vanillesauce laktosefrei 0,08kg EW Verp ^{c, g}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Mittwoch den 07.02.

Bio-Spätzle mit Champignonrahm

Spätzle Bio ^{a, a1, c}

Champignonrahm (Bio-L) ^g

Gnocchi mit Zucchinisahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

Gnocchi Bio ^{a, a1}

Zucchinisahnesauce Bio ^{g, i}

Reibekäse Bio ^g

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille ^g

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind

glutenfreie Spaghetti

Bolognese Sauce (Rind) ⁱ

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)

glutenfreie Pasta

Basilikumsauce (Soja) ^{f, i}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Donnerstag den 08.02.

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce mit Spirelli und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)

Vegetarische Sonnenblumenkern Haschee Bio ^{i,j}
Spirelli Bio ^{a, a1}
Reibekäse Bio ^g
Salat Mix Bio
Joghurtdressing Bio ^{c, g, j, l}

Möhrencremesuppe &

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

Möhrencremesuppe Bio ^{g, i}
Kaiserschmarrn Bio ^{a, a1, c, g}
Apfelmus Bio
Zimt und Zucker Bio

Obst der Saison

Obst der Saison

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

**Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind),
dazu glutenfreies Brot**

Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei ⁱ
glutenfreie Brotscheibe ^f

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g
Polentataler ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Freitag den 09.02.

Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Bio-Vollkornreis

Hähnchengulasch in Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Vollkornreis Bio

**Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornnudeln,
dazu Bio-Reibekäse und Apfel-Karottensalat**

Sojagulasch ^{a, a1, a3, f, i, l}

Vollkornnudel Bio ^{a, a1}

Reibekäse Bio ^g

Apfel-Karottensalat ^l

Bio Kirschquark

Bio Kirschquark ^g

**Menü bei Laktoseintoleranz und
Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute

glutenfreie Spaghetti

gluten- und laktosefreie Carbonarasauce

mit Putenschinken ^g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

kleine Kartoffeln ^l

Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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.

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln

Eier-Omelette ^{c, g}
Salzkartoffeln Bio
Rahmspinat Bio ^g

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

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotte, Weiße Bohnen) ⁱ
Baguette Bio ^{a, a1}
Knabberrohkost Bio

Obst der Saison

Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta

glutenfreie Pasta
Haschee (Rind)

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln
in Kokossauce ⁱ
Bio-Basmatireis

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 13.02.
Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabberrohkost (100% Bio)

Penne Bio ^{a, a1}
Tomatensauce Bio ⁱ
Reibekäse Bio ^g
Knabberrohkost Bio

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken (100 % Bio)
Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken Bio ^{g, i}

Kreppel

Kreppel mit Himbeer-
Johannesbeer-Füllung ^{a, a1, c, g}

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce

glutenfreie Spaghetti
laktosefreie Lachs-Dill-Sauce ^{d, g, i}

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milchweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Erseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erseneintopf ⁱ
Glutenfreies Brötchen ^k

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-
kontaminationen bei einzelnen Zutaten
sowie technologisch unvermeidbaren
Verunreinigungen bei einzelnen Produkten
können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Mittwoch den 14.02.

Linseneintopf mit Puten-Wiener und Vollkornbrot (100% Bio)

Linseneintopf Bio ⁱ
Putenwürstchen Bio
Vollkornbrotscheibe Bio ^{a, a2}

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

Buntes Kaisergemüse Bio ^g
Currysauce Bio ^{g, i}
Vollkornreis Bio

Obst der Saison

Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis**

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze
gluten- und laktosefrei ^g
Bio-Basmatireis
Grüne Bohnen

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce
glutenfreie Spaghetti
Tomatensauce ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch und -erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte / Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gersten	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hefe	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	kontaminationen bei einzelnen Zutaten
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	sowie technologisch unvermeidbaren
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	Verunreinigungen bei einzelnen Produkten
e enthält Erdnüsse	h8 enthält Macadamianuss	können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Donnerstag den 15.02.

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

Spanische Gemüse-Paella (Bio-Reis) mit Räucherlachs ^{d, i}

Bio-Zitronenmayonnaise ^{c, g, j}

Salat Dienstag

Joghurtdressing Bio ^{c, g, j, l}

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)

Kartoffelpüree Bio ^g

Erbsen-Möhrenrahmgemüse Bio ^{g, i}

Bio Erdbeerjoghurt

Bio Erdbeerjoghurt ^g

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis

Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht

Curry-Sauce ⁱ

Brokkoli milchfrei für das Allergiegericht

Bio-Basmatireis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse,

dazu Tomatensauce

Bio-Quinoa

Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse

Tomatensauce ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Freitag den 16.02.

Hähnchen natur mit Rahmwirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln

Hähnchenbrustfilet natur
Rahmwirsinggemüse ^{a, a1, g, j}
Kleine Kartoffeln Bio

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

Gemüsecurry mit Linsen Bio ^{g, i}
Reis Bio

Obst der Saison

Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse

Paellareis mit Hähnchen

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l
Weiße Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht
Spiegelei ^e

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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.

**Fischfrikadelle mit Bio-Remouladensauce,
dazu gebackene Bio-Kartoffeln und Gurkensalat**

Fischfrikadelle ^{a, a1, d}

Remoulade Bio ^{c, g, j}

Gebackene Bio-Kartoffeln

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

Gemüsetaler mit Ketchup und gebackene Bio-Kartoffeln

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i}

Ketchup

Bio-Kartoffel gebacken

Donut

Donut ^{a, a1, f, g}

Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:

Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}

Djuvec-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^{i, l}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 20.02.

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

Bio-Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie)^{a, a1, i}
Käsesauce Bio^{g, i}

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

Linsen-Hirse-Bällchen Bio^{a, a1, a4}
Kräutersauce Bio^{g, i}
Reis Bio

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis^g
Zimt und Zucker

**Menü bei Laktoseintoleranz und
Glutenunverträglichkeit:**

**Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse,
dazu kleine Kartoffeln**

Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht
kleine Kartoffeln^l
laktosefreier Rahmspinat^g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milchweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauceⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Mittwoch den 21.02.

**Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Rotkraut und Bio-Kartoffeln**

Bratwurst (Geflügel)

Bratensauce ^{a, a1, a3, l}

Rotkohl

Salzkartoffeln Bio

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

Orientalisches Marktgemüse mit Bio-Kichererbsen ⁱ

Bulgur Bio ^{a, a1, i}

Schnittlauch-Dip Bio ^g

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g

Vanillesauce ^g

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta

glutenfreie Pasta

Gulasch vom Rind glutenfrei

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

kleine Kartoffeln ^l

Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Donnerstag den 22.02.

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

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Bio ⁱ
Bio-Kartoffelreibekuchen ^{a, a1, c}
Apfelmus Bio
Zimt und Zucker Bio

Gemüselinsensbolognese mit Bio-Kartoffeln

Gemüselinsensbolognese (Tomaten, Karotten, Zucchini)
Salzkartoffeln Bio

Obst der Saison

Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

**Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse,
dazu Bio-Basmatireis**

Pochiertes Hokifilet ^d
Asiatisches Gemüse ^f
Bio-Basmatireis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
(Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:**

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^{f, i}
Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Freitag den 23.02.

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio)

Hühnerfrikassee mit Erbsen Bio ^{g, i}

Vollkornreis Bio

**PASTA - Vollkorn-Nudelaufbau mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio)**

Bunter Vollkorn-Nudelaufbau mit Tomatensauce und Gemüse

(Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) ^{a, a1, g, i}

Bio Bananenquark

Bananenquark Bio ^g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

**Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse,
dazu kleine Kartoffeln**

Samosas ^{a, a1, f}

gluten- und laktosefreie Kräutersauce ^{g, i}

gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse ^g

kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milchweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika,
dazu Tomatensauce**

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Erbsen und Paprika ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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.

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

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Lachs-Dill-Sahnesauce (Bio-Sahne) ^{a, a1, d, g, i}

Reibekäse Bio ^g

Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)

mit Vollkornreis und Reibekäse (100% Bio)

Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio ^{g, i}

Vollkornreis Bio

Reibekäse Bio ^g

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Cookie Bio Kerniger Hafer ^{a, a4, a5}

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß
und Glutenunverträglichkeit:**

Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen

Chili con Carne (Rind) ⁱ

Glutenfreies Brötchen ^k

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

laktosefreier Milchreis ^g

Rote Grütze 0,1kg EW Verp

Zimt und Zucker 0,02kg EW Verp

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 27.02.

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika) mit Bio-Reis

Asiatische Gemüsepfanne ^{a, a1, f, i}
Reis Bio

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

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio ^{c, g}
Kräuterquark Bio ^g

Obst der Saison

Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln

Rindswurst
Tomaten-Curry-Sauce ⁱ
kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataler ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Mittwoch den 28.02.

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

Gulaschsuppe (Rind) mit Bio-Kartoffeln
Baguette Bio ^{a, a1}

**Spirelli-Erbсен-Auflauf mit Kräutersauce
(100% Bio)**

Spirelli-Erbсен-Auflauf mit Kräutersauce Bio ^{a, a1, g, i}

Marmorkuchen

Marmorkuchen ^{a, a1, c}

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

**Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce,
dazu Zucchini und Bio-Reis**

Putenbrust
laktose- und glutenfreie Bratensauce
Zucchini-Gemüse
Bio-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

glutenfreie Pasta
laktosefreier Rahmspinat ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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

Donnerstag den 29.02.

**Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Eierknöpfe**

Hähnchenbrustfilet natur
Bratensauce a, a1, a3, l
Bio-Eierknöpfe a, a1, c

**Sojaschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette**

Sojaschnitzel a, a1, c, f
Reis Bio
Paprikasauce a, a1, a3, g, i, l
Salat Donnerstag
Honig-Vinaigrette j, l

Obst der Saison

Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie)
und Glutenunverträglichkeit:**

Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Geflügelgyros
Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp⁹

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei^{c, g, l}
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp^{9, i}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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.

