



SPEISEPLAN

Allergen-Speiseplan März 2024

Freitag den 01.03.

**Bulgur Bratling mit Käse und Paprikasauce,
dazu Bio-Reis**

Bulgur Bratling mit Käse ^{a, a1, g}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, g, i, l}
Reis Bio

**PASTA - Bio-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),
dazu Bio-Reibekäse und Blattsalat mit Bio-Joghurtdressing**

Gerstenbolognese ^{a, a3, i}
Spaghetti Bio ^{a, a1}
Reibekäse Bio ^g
Salat Dienstag
Joghurtdressing Bio ^{c, g, j, l}

Obst der Saison

Obst der Saison

**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 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

Montag den 04.03.

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

Spanische Gemüse-Paella (Bio-Reis) mit Räucherlachs ^d
Bio-Zitronenmayonnaise ^{c, g, j}

Bio-Gemüsemaultaschen mit cremiger Gemüsefüllung in Gemüsebrühe

Bio-Maultaschen mit cremiger Gemüsefüllung ^{a, a1, c, g, i}
Gemüsebrühe

Donut

Donut ^{a, a1, f, g}

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 05.03.

**Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Bio-Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill**

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}

Rigatonelli Bio ^{a, a1}

Reibekäse Bio ^g

Gurkensalat Schmand Dill FPS ^{c, g, i, j, l}

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern

Salzkartoffeln Bio

Rahmspinat Bio ^g

Eier gekocht ^c

Bio Vanillepudding

Bio Vanillepudding Frischli ^g

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

**Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja),
dazu Möhrengemüse und Quinoa**

Pochiertes Hokifilet ^d

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

gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse

Bio-Quinoa

**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 06.03.

**Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Vollkornreis,
dazu Tomatensalat**

Geflügelgyros

Tzaziki ^g

Vollkornreis Bio

Tomatensalat

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,

dazu geriebener Käse und Knabberrohkost (100% Bio)

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Tomatensauce Bio ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Knabberrohkost

Kirschquark

Kirschquark ^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

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

Donnerstag den 07.03.

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

Käse-Makkaroni Bio ^{a, a1, g, i}

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

Zucchinicremesuppe mit Grünkern und Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)

Zucchinicremesuppe mit Grünkern Bio ^{a, a5, g, i}

Milchreis Bio ^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 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

Montag den 11.03.

Hähnchen natur mit Rahmsauce und Bio-Eierknöpfe, dazu Maissalat

Hähnchenbrustfilet natur
Rahmsauce (Bio-Sahne) ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Eierknöpfe ^{a, a1, c}
Maissalat ^l

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) (100% Bio)

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio ^{a, a1, g, i}

Obst der Saison

Obst der Saison

**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,
Milchweißallergie 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

Dienstag den 12.03.

**Gebackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo,
dazu Bio-Vollkornreis und Knabberrohkost**

Paniertes Seelachsfilet ^{a, a1, d}

Vollkornreis Bio

Tomatensauce ⁱ

Knabberrohkost

Erbseintopf dazu Vollkornbrot (100% Bio)

Bio-Erbseintopf ⁱ

Vollkornbrotzscheibe Bio ^{a, a2}

Muffin Vanille

Vanillemuffin ^{a, a1, c, g}

**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: 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 13.03.

Überbackener Nudelauflauf

mit Hühnchen und Brokkoli in Bechamelsauce (100% Bio)

Nudelauflauf mit Hühnchen und Brokkoli in Bechamelsauce Bio ^{a, a1, g, i}

Bio-Kartoffelpüree mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce

Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen,
Spargel) in Sahnesauce ^g

Kartoffelpüree Bio ^g

Marmorkuchen

Marmorkuchen ^{a, a1, c}

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce

glutenfreie Spaghetti

laktosefreie Lachs-Dill-Sauce ^{d, g}

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

Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseneintopf 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 Macadamanuss

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 14.03.

**Fünf Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu ein Joghurt-Minz-Dip**

Falafel ^{a, a1}

CousCous Bio ^{a, a1, i}

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) ⁱ

Joghurt-Minz-Dip ^g

**Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) ,
dazu Weizenbaguette (100% Bio)**

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio ^{a, a1, i}

Baguette Bio ^{a, a1}

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

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 15.03.

**Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce Bio ^{a, a1, c, g, i}

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

**Salzkartoffeln mit Kräuterquark,
dazu Knabberrohkost (100% Bio)**

Salzkartoffeln Bio

Kräuterquark Bio ^g

Knabberrohkost Bio

Mandarinenquark

Mandarinenquark ^g

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

Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis

Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht

Curry-Sauce

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

Montag den 18.03.

Vegetarische Bällchen mit fruchtiger Currysauce und Bio-Farfalle

Hackbällchen Vegan ^f
Currysauce mit Mango und Kokos ^g
Farfalle Bio ^{a, a1}

**Kartoffelgratin mit Karotten,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Kartoffelgratin mit Karotten Bio ^{g, i}
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

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 ^c

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 19.03.

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

Fischnuggets vom Seehecht ^{a, a1, d, f, i}

Rahmspinat ^g

Kartoffelpüree Bio ^g

Veganer Backfisch mit Dillsauce und gebackenen Bio-Kartoffeln

Backfisch vegan ^{a, a1}

Dillsauce ^g

Gebackene Bio-Kartoffeln

Lobetaler BioPfirsich-Maracuja-Joghurt

Bio Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^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

Mittwoch den 20.03.

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken Bio ^{g, i}

Baguette Bio ^{a, a1}

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

Obst der Saison

Obst der Saison

Menü bei Laktoseintoleranz und

Glutenunverträglichkeit:

Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse,

dazu kleine Kartoffeln

Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht ^d

kleine Kartoffeln ^l

laktosefreier Rahmspinat ^g

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

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti

Gemüsebolognesesauce 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.



BILOGISCH[®]
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 21.03.

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu kleine Kartoffeln (100% Bio)

Hühnerfrikassee Bio ^{g, i}

Erbsengemüse Bio ^g

Kleine Kartoffeln Bio

**Bio-Kartoffelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Chinakohl-Mais-Salat**

Bio-Kartoffelknödel

Pilzrahmräucher ^g

Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

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

**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 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

Freitag den 22.03.

**Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Fingermöhren und Bio-Vollkornreis**

Rinderfrikadelle a, a1, c

Rahmsauce a, a1, a3, g, l

Fingermöhren g

Vollkornreis Bio

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Cole Slaw

Sojagulasch a, a1, a3, f, i, l

Vollkornspirelli Bio a, a1

Cole Slaw c, g, j, l

Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

Lobetaler Bio Fruchtjoghurt Erdbeere g

**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

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: 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 25.03.

**Mini Geflügelfrikadelle mit Erbsen und dunkle Sauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln**

Mini Geflügelfrikadelle gebraten TK ^{a, a1, c, g, j}
Erbsengemüse ^g
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Salzkartoffeln Bio

**PASTA - Überbackene Bio-Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Bio-Bechamelsauce, dazu Bio-Salat mit Essig-Öl-Dressing**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat Ricotta
in Bechamelsauce Bio ^{a, a1, g, i}
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g
Vanillesauce ^g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

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

Samosas ^{a, a1, f}
gluten- und laktosefreie Kräutersauce ^g
gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse ^g
kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie 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

Dienstag den 26.03.

**Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln) mit Lachs und Dill,
dazu Bio-Vollkornbrot**

Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln) mit Lachs und Dill ^{d, g, i}
Vollkornbrotscheibe Bio ^{a, a2}

**Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Reis (100% Bio)**

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbseprotein) Bio ^{g, i}
Reis Bio

Obst der Saison

Obst der Saison

**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: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BILOGISCH[®]
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 27.03.

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

Asiatische Gemüsepfanne ^{a, a1, f}
Vollkornreis Bio

**PASTA - Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse und Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) (100% Bio)**

Vollkornspaghetti Bio ^{a, a1}
Brokkoli-Sahne-Sauce Bio ^{g, i}
Reibekäse Bio ^g

cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio ^{c, j}

Schokomuffin

Schokomuffin ^{a, a1, c, f, g}

**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: 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 28.03.

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

**Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Knabberrohkost**

Eier-Omelette ^{c, g}

Kleine Kartoffeln Bio

Baked Beans

Knabberrohkost

Obst der Saison

Obst der Saison

**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: 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.

