



SPEISEPLAN

April 2024

Dienstag den 02.04.

ALLES BIO - Menü :

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

Mittwoch den 03.04.

ALLES BIO - Menü :

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Donnerstag den 04.04.

ALLES BIO - Menü :

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Spinatsauce., dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)

Freitag den 05.04.

Menü :

Sojaschnitzel mit Kräutersauce und Bio-Kartoffelpüree, dazu Fingermöhren 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 08.04.

Menü 1:

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Bio-Reibekäse^{2, 3, 8}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis und Knabberrohkost^{1, 3, 5, 8}

Dienstag den 09.04.

Menü 1:

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

ALLES BIO - Menü 2:

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

Mittwoch den 10.04.

Menü 1:

Cremiges Fischragout mit Lachs
und Gemüse (Brokkoli und Karotten), dazu Bio-Reis⁴

Menü 2:

Bio-Tomatensuppe und drei Bio-Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Donnerstag den 11.04.

Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen mit Rahmsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Bio-Erbse^{1, 5}

ALLES BIO - Menü 2:

Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese
dazu Reibekäse und Blattsalat mit Joghurtdressing (100% BIO)³

Freitag den 12.04.

Menü 1:

Hähnchenbrust (natur) mit dunkler Bratensauce und Bio-Eierknöpfe,
dazu Blumenkohlgemüse und Knabberrohkost^{1, 5}

Menü 2:

Bulgur Bratling mit Bio-Currysauce,
dazu Gemüse (Paprika, Kartotte und Kichererbsen) und Bio-Couscous

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 15.04.

ALLES BIO - Menü 1:

Gemüse-Lasagne (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) (100% Bio) ³

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern ^{2, 3}

Dienstag den 16.04.

Menü 1:

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen, dazu Bio-Salzkartoffeln ^{3, 4}

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Bio-Tortelloni mit Bio-Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Mittwoch den 17.04.

Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Reis ^{1, 5}

ALLES BIO - Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Reis (100% Bio)

Donnerstag den 18.04.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{3, 4}

Menü 2:

Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Vollkornreis

Freitag den 19.04.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit grünen Bohnen und Paprikasauce, dazu Bio-Eierknöpfe ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Reis

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 22.04.

ALLES BIO - Menü 1:

Möhrencremesuppe &

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

Menü 2:

Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark³

Dienstag den 23.04.

Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute),
dazu geriebener Bio-Käse und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 2:

Bio-Penne mit Basilikumpestosauce und Bio-Reibekäse³

Mittwoch den 24.04.

ALLES BIO - Menü 1:

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

ALLES BIO - Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Vollkornbrot (100% Bio)³

Donnerstag den 25.04.

Menü 1:

Hokifilet mit Cornflakespanade mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Kartoffeln^{2, 3, 5}

ALLES BIO - Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100 % Bio)

Freitag den 26.04.

ALLES BIO - Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle (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 29.04.

ALLES BIO - Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe mit geschnittenen Gemüsemaisbrotchen,
dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio)³

ALLES BIO - Menü 2:

Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbsenprotein)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio)

Dienstag den 30.04.

ALLES BIO - Menü 1:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen, 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.