

# SPEISEPLAN

## Allergen-Speiseplan April 2024

**Dienstag den 02.04.**

**Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,  
dazu Bio-Reis und Bio-Gemüse(Karotte, Zucchini, Kichererbse)**

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce <sup>a, a1, g, i</sup>  
Gemüse (Karotte, Zucchini, Kichererbse) Bio <sup>i</sup>  
Reis Bio

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

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio <sup>g, i</sup>  
Kleine Kartoffeln Bio

**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 <sup>i, j</sup>  
Erbsengemüse milchfrei  
kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse**

laktosefreies Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>  
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei <sup>g</sup>

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 03.04.**

**Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und Knabberrohkost  
(100% Bio)**

Spaghetti Bio <sup>a, a1</sup>

Bolognese Sauce (Rind) Bio <sup>i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

Knabberrohkost Bio

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

Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio <sup>a, a1, g, i</sup>

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

**Donut**

Donut <sup>a, a1, f, g</sup>

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis**

Hühnerfrikassee gluten- und laktosefrei <sup>g</sup>

Erbsengemüse laktosefrei <sup>g</sup>

Bio-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel,  
dazu Vanillesauce**

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel <sup>g</sup>

Vanillesauce laktosefrei 0,08kg EW Verp <sup>c, g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 04.04.**

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

Buntes Kaisergemüse Bio <sup>g</sup>  
Currysauce Bio <sup>g, i</sup>  
Vollkornreis Bio

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

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Spinatsauce Bio <sup>g</sup>  
Salat Mix Bio  
Joghurdressing Bio <sup>c, g, j, l</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>

**Bio Vanillepudding**

Bio Vanillepudding Frischli <sup>g</sup>

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

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

Pochiertes Hokifilet <sup>d</sup>  
Senfsauce auf Sojabasis <sup>f, i, j, l</sup>  
gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse  
Bio-Quinoa

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

**Chili sin Carne mit Bio-Reis**

Chili sin Carne <sup>i</sup>  
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**<sup>®</sup>  
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 05.04.**

**Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce und Bio-Kartoffelpüree, dazu Fingermöhren**

Hokifischfilet "Müllerin Art" <sup>a, a1, d, g, j</sup>

Kräutersauce <sup>g</sup>

Kartoffelpüree Bio <sup>g</sup>

Fingermöhren <sup>g</sup>

**Sojaschnitzel mit Kräutersauce und Bio-Kartoffelpüree, dazu Fingermöhren**

Sojaschnitzel <sup>a, a1, c, f</sup>

Kräutersauce <sup>g</sup>

Kartoffelpüree Bio <sup>g</sup>

Karotten-Apfelsalat <sup>l</sup>

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

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

**Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind**

glutenfreie Spaghetti

Bolognese Sauce (Rind) <sup>i</sup>

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

**Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)**

glutenfreie Pasta

Basilikumsauce (Soja) <sup>f</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 08.04.**

**Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Reibekäse**

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce<sup>i</sup>

Farfalle Bio<sup>a, a1</sup>

Reibekäse Bio<sup>g</sup>

**Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis und Knabberrohkost**

Gemüsefrikadelle<sup>a, a1, c, g, i</sup>

Paprikasauce<sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>

Reis Bio

Knabberrohkost

**Kirschquark**

Kirschquark<sup>g</sup>

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

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

Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei<sup>i</sup>

glutenfreie Brotscheibe<sup>f</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler mit Champignonrahm**

Champignonsauce gluten- und laktosefrei<sup>g</sup>

Polentataler<sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 09.04.**

**Senfsauce mit zwei gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln**

Senfsauce <sup>g, i, j, l</sup>

Eier gekocht <sup>c</sup>

Salzkartoffeln Bio

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

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern Bio <sup>a, a5, g, i</sup>

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

**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 <sup>g</sup>

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

**Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

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: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



**BIOLOGISCH**<sup>®</sup>  
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 10.04.  
Cremiges Fischragout mit Lachs  
und Gemüse (Brokkoli und Karotten),  
dazu Bio-Reis**

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse <sup>a, a1, d, g, i</sup>  
Reis Bio

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

Tomatencremesuppe Bio <sup>g, i</sup>  
Pfannkuchen Bio <sup>a, a1, c, g</sup>

Rote Grütze (Kirsch, Johannisbeere, Erdbeere)

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

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

**Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta**

glutenfreie Pasta  
Haschee (Rind) <sup>i, j</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,  
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:  
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln  
in Kokossauce <sup>i</sup>  
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 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**<sup>®</sup>  
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 11.04.**

**Vegane Mini Frikadellen mit Rahmsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Bio-Erbsengemüse**

Hackbällchen Vegan <sup>f</sup>  
Vollkornreis Bio  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Erbsengemüse Bio <sup>g</sup>

**Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese**

**dazu Reibekäse und Blattsalat mit Joghurtdressing (100% BIO)**

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Gemüsebolognese Bio (Sellerie, Karotte, Lauch) <sup>i</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>  
Salat Mix Bio  
Joghurtdressing Bio <sup>c, g, j, l</sup>

**Bio Schokopudding**

Bio Schokopudding <sup>g</sup>

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce**

glutenfreie Spaghetti  
laktosefreie Lachs-Dill-Sauce <sup>d, g</sup>

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

**Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**

Erbseneintopf <sup>i</sup>  
Glutenfreies Brötchen <sup>k</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 12.04.**

**Hähnchenbrust (natur) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Eierknöpfe, dazu Blumenkohlgemüse und Knabberrohkost**

Hähnchenbrustfilet natur  
Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Bio-Eierknöpfe <sup>a, a1, c</sup>  
Blumenkohl-Gemüse <sup>g</sup>  
Knabberrohkost

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

Bulgur Bratling mit Käse <sup>a, a1, g</sup>  
Currysauce Bio <sup>g, i</sup>  
CousCous Bio <sup>a, a1, i</sup>  
Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) <sup>i</sup>

**Muffin Vanille**

Vanillemuffin <sup>a, a1, c, g</sup>

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

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze  
gluten- und laktosefrei <sup>g, i, j</sup>  
Bio-Basmatireis  
Grüne Bohnen

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

**Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce**

glutenfreie Spaghetti  
Tomatensauce <sup>i</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 15.04.**

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

Gemüse-Lasagne Bio (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) <sup>a, a1, g, i</sup>

**Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern**

Salzkartoffeln Bio

Rahmspinat Bio <sup>g</sup>

Eier gekocht <sup>c</sup>

**Obst der Saison**

Obst der Saison

**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 <sup>i</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 16.04.**

**Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen,  
dazu Bio-Salzkartoffeln**

Hackbällchen Geflügel <sup>a, a1, c, g, j</sup>

Weisse Sauce <sup>a, a1, g, i</sup>

Erbsengemüse <sup>g</sup>

Salzkartoffeln Bio

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

Bio-Gemüsetortellini vegetarisch <sup>a, a1</sup>

Käsesauce Bio <sup>g, i</sup>

Salat Dienstag

Himbeerdressing

**Marmorkuchen**

Marmorkuchen <sup>a, a1, c</sup>

**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 <sup>l</sup>

Weisse Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht  
Spiegelei <sup>c</sup>

**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.



**BILOGISCH**<sup>®</sup>  
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 17.04.**

**Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Reis**

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art <sup>a, a1, a3, f, g, l</sup>

Möhrenrahmgemüse Bio <sup>g, i</sup>

Reis Bio

**Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
mit Saurer Sahne, dazu Reis**

**(100% Bio)**

Chili sin Carne Bio <sup>i</sup>

Saure Sahne Bio <sup>g</sup>

Bio-Reis

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:**

**Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis**

Cevapcici (Rind) <sup>a, a1</sup>

Djuvec-Reis

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

**Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse**

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse <sup>i, l</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 18.04.**

**PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,  
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette**

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>

Lachs-Dill-Sahnesauce <sup>a, a1, d, g, i</sup>

Salat Donnerstag

Honig-Vinaigrette <sup>j, l</sup>

**Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Vollkornreis**

Paprika gefüllt mit Gemüse (Paprika, Mais)Vegan <sup>a, a1, i, j</sup>

Tomatensauce <sup>i</sup>

Vollkornreis Bio

**Mandarinenquark**

Mandarinenquark <sup>g</sup>

**Menü bei Laktoseintoleranz und  
Glutenunverträglichkeit:**

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

Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht <sup>d</sup>

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

laktosefreier Rahmspinat <sup>g</sup>

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

**Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese**

glutenfreie Spaghetti

Gemüsebolognesesauce <sup>i</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 19.04.**

**Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit grünen Bohnen und Paprikasauce, dazu Bio-Eierknöpfe**

Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a, f, g, i, j</sup>  
Bohngemüse aus grünen Bohnen  
Paprikasauce <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>  
Bio-Eierknöpfe <sup>a, a1, c</sup>

**Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Reis**

Spinatschnitzel <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Blumenkohl-Rahmgemüse <sup>g</sup>  
Reis Bio

**Lobetaler Bio Fruchtquark Sauerkirsche**

Lobetaler Bio Fruchtquark Sauerkirsche <sup>g</sup>

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

**Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta**

glutenfreie Pasta  
Gulasch vom Rind glutenfrei <sup>i, j</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>  
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 22.04.**

**Möhrencremesuppe &**

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

Möhrencremesuppe Bio <sup>g, i</sup>

Kaiserschmarrn Bio <sup>a, a1, c, g</sup>

Apfelmus Bio

Zimt und Zucker Bio

**Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark**

Italienisches Schmorgemüse <sup>i</sup>

Kleine Kartoffeln Bio

Kräuterquark Bio <sup>g</sup>

**Lobetaler BioPfirsich-Maracuja-Joghurt**

Bio Pfirsich-Maracuja-Joghurt <sup>g</sup>

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

**Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse,**

**dazu Bio-Basmatireis**

Pochiertes Hokifilet <sup>d</sup>

Asiatisches Gemüse <sup>f</sup>

Bio-Basmatireis

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

**Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Vegetarisches Gyros <sup>f</sup>

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 23.04.**

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

Gnocchi Bio <sup>a, a1</sup>

Tomatensauce mit Putenschinken <sup>i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

Salat Dienstag

Honig-Vinaigrette <sup>j, l</sup>

**Bio-Penne mit Basilikumpestosauce und Bio-Reibekäse**

Penne Bio <sup>a, a1</sup>

Basilikumpestosauce <sup>g</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:**

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

Samosas <sup>a, a1, f</sup>

gluten- und laktosefreie Kräutersauce <sup>g</sup>

gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse <sup>g</sup>

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

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

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

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Erbsen und Paprika <sup>i</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 24.04.**

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

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>

Tomatensauce Bio <sup>i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

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

Kartoffelrahmsuppe (Frühling) Bio <sup>g, i</sup>

Vollkornbrotscheibe Bio <sup>a, a2</sup>

**Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'**

Cookie Bio Kerniger Hafer <sup>a, a4, a5</sup>

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

**Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen**

Chili con Carne (Rind) <sup>i</sup>

Glutenfreies Brötchen <sup>k</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker**

laktosefreier Milchreis <sup>g</sup>

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.



**BIOLOGISCH**<sup>®</sup>  
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 25.04.**

**Hokifilet mit Cornflakespanade mit Ratatouillegemüse  
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Kartoffeln**

Hokifilet mit Cornflakespanade <sup>a, a1, d, g</sup>  
Ratatouille <sup>i, l</sup>  
Salzkartoffeln Bio

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

Raviolini Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>

**Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt**

Lobetaler Bio Fruchtjoghurt Erdbeere <sup>g</sup>

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

**Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln**

Rindswurst  
Tomaten-Curry-Sauce <sup>i</sup>  
kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler auf Gemüsegulasch**

Gemüsegulasch laktosefrei <sup>g, i</sup>  
Polentataler <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 26.04.**

**Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)**

Hühnerfrikassee Bio <sup>g, i</sup>

Erbsengemüse Bio <sup>g</sup>

Reis Bio

**Linsengemüse mit Spätzle (100% Bio)**

Linsengemüse Bio <sup>i, l</sup>

Spätzle Bio <sup>a, a1, c</sup>

**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 <sup>i, j</sup>

Zucchini-Gemüse

Bio-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat**

glutenfreie Pasta

laktosefreier Rahmspinat <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 29.04.**

**Bunte Gemüsesuppe**

**mit geschnittenen Gemüsemaisbrotchen,**

**dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio)**

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi)

mit geschnittenen Gemüsemaisbrotchen Bio <sup>a, a1, c, i</sup>

Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

**PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbseprotein)**

**mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio)**

Mexikanische Lasagne Veggie Bio <sup>a, a1, g, i, j</sup>

**Schokopudding mit Vanillesauce**

Schokopudding <sup>g</sup>

Vanillesauce <sup>g</sup>

**Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie)**

**und Glutenunverträglichkeit:**

**Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Geflügelgyros

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp <sup>g</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz**

**und Glutenunverträglichkeit:**

**Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip**

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei <sup>c, g, l</sup>

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp <sup>g, i</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 30.04.**

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

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio <sup>c, g</sup>

Kräuterquark Bio <sup>g</sup>

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

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

Gemüsecurry mit Kichererbsen Bio <sup>g, i</sup>

Reis Bio

**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 <sup>i, j</sup>

Erbsengemüse milchfrei

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse**

laktosefreies Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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.

