



SPEISEPLAN

Allergen-Speiseplan April 2024

Dienstag den 02.04.

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

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce ^{a, a1, g, i}
Gemüse (Karotte, Zucchini, Kichererbse) Bio ⁱ
Reis Bio

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

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio ^{g, i}
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 ^{i, j}
Erbsengemüse milchfrei
kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

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



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Mittwoch den 03.04.

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

Spaghetti Bio ^{a, a1}

Bolognese Sauce (Rind) Bio ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Knabberrohkost Bio

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

Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio ^{a, a1, g, i}

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

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
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

Donnerstag den 04.04.

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

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

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

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}
Spinatsauce Bio ^g
Salat Mix Bio
Joghurdressing Bio ^{c, g, j, l}
Reibekäse Bio ^g

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,
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 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 05.04.

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

Hokifischfilet "Müllerin Art" ^{a, a1, d, g, j}

Kräutersauce ^g

Kartoffelpüree Bio ^g

Fingermöhren ^g

Sojaschnitzel mit Kräutersauce und Bio-Kartoffelpüree, dazu Fingermöhren

Sojaschnitzel ^{a, a1, c, f}

Kräutersauce ^g

Kartoffelpüree Bio ^g

Karotten-Apfelsalat ^l

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) 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 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 08.04.

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

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauceⁱ

Farfalle Bio^{a, a1}

Reibekäse Bio^g

Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis und Knabberrohkost

Gemüsefrikadelle^{a, a1, c, g, i}

Paprikasauce^{a, a1, a3, g, i, l}

Reis Bio

Knabberrohkost

Kirschquark

Kirschquark^g

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

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

Kartoffelsuppe mit Rindswurstchen milchfreiⁱ

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: 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 09.04.

Senfsauce mit zwei gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Senfsauce ^{g, i, j, l}

Eier gekocht ^c

Salzkartoffeln Bio

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

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern Bio ^{a, a5, g, i}

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 ^g

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

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

kleine Kartoffeln ^l

Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

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



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

**Mittwoch den 10.04.
Cremiges Fischragout mit Lachs
und Gemüse (Brokkoli und Karotten),
dazu Bio-Reis**

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse ^{a, a1, d, g, i}
Reis Bio

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

Tomatencremesuppe Bio ^{g, i}
Pfannkuchen Bio ^{a, a1, c, g}

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) ^{i, j}

**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 Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

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



BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Donnerstag den 11.04.

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

Hackbällchen Vegan ^f
Vollkornreis Bio
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse Bio ^g

Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese

dazu Reibekäse und Blattsalat mit Joghurtdressing (100% BIO)

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}
Gemüsebolognese Bio (Sellerie, Karotte, Lauch) ⁱ
Reibekäse Bio ^g
Salat Mix Bio
Joghurtdressing Bio ^{c, g, j, l}

Bio Schokopudding

Bio Schokopudding ^g

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



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS



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

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Freitag den 12.04.

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

Hähnchenbrustfilet natur
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Bio-Eierknöpfe ^{a, a1, c}
Blumenkohl-Gemüse ^g
Knabberrohkost

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

Bulgur Bratling mit Käse ^{a, a1, g}
Currysauce Bio ^{g, i}
CousCous Bio ^{a, a1, i}
Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) ⁱ

Muffin Vanille

Vanillemuffin ^{a, a1, c, g}

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

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze
gluten- und laktosefrei ^{g, i, j}
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 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 15.04.

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

Gemüse-Lasagne Bio (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) ^{a, a1, g, i}

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern

Salzkartoffeln Bio

Rahmspinat Bio ^g

Eier gekocht ^c

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 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

Dienstag den 16.04.

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

Hackbällchen Geflügel ^{a, a1, c, g, j}

Weisse Sauce ^{a, a1, g, i}

Erbsengemüse ^g

Salzkartoffeln Bio

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

Bio-Gemüsetortellini vegetarisch ^{a, a1}

Käsesauce Bio ^{g, i}

Salat Dienstag

Himbeerdressing

Marmorkuchen

Marmorkuchen ^{a, a1, c}

**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

Weißer 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: 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 17.04.

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

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art ^{a, a1, a3, f, g, l}

Möhrenrahmgemüse Bio ^{g, i}

Reis Bio

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

(100% Bio)

Chili sin Carne Bio ⁱ

Saure Sahne Bio ^g

Bio-Reis

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

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

Donnerstag den 18.04.

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

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g, i}

Salat Donnerstag

Honig-Vinaigrette ^{j, l}

Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Vollkornreis

Paprika gefüllt mit Gemüse (Paprika, Mais)Vegan ^{a, a1, i, j}

Tomatensauce ⁱ

Vollkornreis Bio

Mandarinenquark

Mandarinenquark ^g

**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 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 19.04.

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

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, f, g, i, j}
Bohngemüse aus grünen Bohnen
Paprikasauce ^{a, a1, a3, g, i, l}
Bio-Eierknöpfe ^{a, a1, c}

Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Reis

Spinatschnitzel ^{a, a1, c, g, i}
Blumenkohl-Rahmgemüse ^g
Reis Bio

Lobetaler Bio Fruchtquark Sauerkirsche

Lobetaler Bio Fruchtquark Sauerkirsche ^g

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

Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta

glutenfreie Pasta
Gulasch vom Rind glutenfrei ^{i, j}

**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

Montag den 22.04.

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

Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark

Italienisches Schmorgemüse ⁱ

Kleine Kartoffeln Bio

Kräuterquark Bio ^g

Lobetaler BioPfirsich-Maracuja-Joghurt

Bio Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^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 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

Dienstag den 23.04.

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

Gnocchi Bio ^{a, a1}

Tomatensauce mit Putenschinken ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Salat Dienstag

Honig-Vinaigrette ^{j, l}

Bio-Penne mit Basilikumpestosauce und Bio-Reibekäse

Penne Bio ^{a, a1}

Basilikumpestosauce ^g

Reibekäse Bio ^g

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

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: 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 24.04.

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

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Tomatensauce Bio ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

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

Kartoffelrahmsuppe (Frühling) Bio ^{g, i}

Vollkornbrotscheibe Bio ^{a, a2}

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

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

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

Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen

Chili con Carne (Rind) ⁱ

Glutenfreies Brötchen ^k

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

laktosefreier Milchreis ^g

Rote Grütze 0,1kg EW Verp

Zimt und Zucker 0,02kg EW Verp

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Donnerstag den 25.04.

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

Hokifilet mit Cornflakespanade ^{a, a1, d, g}

Ratatouille ^{i, l}

Salzkartoffeln Bio

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

Raviolini Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100% Bio) ^{a, a1, g, i}

Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

Lobetaler Bio Fruchtjoghurt Erdbeere ^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: 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 26.04.

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

Hühnerfrikassee Bio ^{g, i}

Erbsengemüse Bio ^g

Reis Bio

Linsengemüse mit Spätzle (100% Bio)

Linsengemüse Bio ^{i, l}

Spätzle Bio ^{a, a1, c}

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 ^{i, j}

Zucchini-Gemüse

Bio-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

glutenfreie Pasta

laktosefreier Rahmspinat ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

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



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Montag den 29.04.

Bunte Gemüsesuppe

mit geschnittenen Gemüsemaisbrotchen,

dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio)

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi)

mit geschnittenen Gemüsemaisbrotchen Bio ^{a, a1, c, i}

Baguette Bio ^{a, a1}

PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbseprotein)

mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio)

Mexikanische Lasagne Veggie Bio ^{a, a1, g, i, j}

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g

Vanillesauce ^g

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie)

und Glutenunverträglichkeit:

Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Geflügelgyros

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp ^g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz

und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei ^{c, g, l}

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp ^{g, 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

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 ^{c, g}

Kräuterquark Bio ^g

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

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

Gemüsecurry mit Kichererbsen Bio ^{g, i}

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 ^{i, j}

Erbsengemüse milchfrei

kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: 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.

