



# SPEISEPLAN

**Mai 2024**

**Donnerstag den 02.05.**

**Menü 1:**

Gebackener Lachs mit Kräutersauce und Bio-Erbsen, dazu Bio-Kartoffeln und Bio-Knabberrohkost<sup>3</sup>

**Menü 2:**

Veganer Backfisch mit Kräutersauce und Bio-Blumenkohl, dazu Bio-Kartoffeln und Bio-Knabberrohkost<sup>3</sup>

**Freitag den 03.05.**

**Menü 1:**

Bolognese (Rind) mit Bio-Vollkornpenne, dazu Bio-Reibekäse<sup>3</sup>

**Menü 2:**

Sojagyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis, dazu Krautsalat<sup>2, 3</sup>

---

**Montag den 06.05.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln und Bio-Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing<sup>1, 3</sup>

**ALLES BIO - Menü 2:**

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce, dazu Knabberrohkost (100 % Bio)

**Dienstag den 07.05.**

**ALLES BIO - Menü 1:**

Gemüsetortelloni mit Käsesauce, dazu Knabberrohkost (100 % Bio)

**Menü 2:**

Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), mit Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln und Coleslaw-Salat<sup>3, 8</sup>

**Mittwoch den 08.05.**

**Menü 1:**

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika) und Bio-Kartoffeln<sup>3</sup>

**Menü 2:**

Sojaschnitzel mit Bio-Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika) 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 13.05.**

**ALLES BIO - Menü 1:**

Geflügelragout mit Hühnerfleisch in Tomatensauce mit Möhrengemüse,  
dazu Penne (100% Bio)

**Menü 2:**

Bulgur Bratling mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark,  
dazu Bio-Erbsen<sup>3</sup>

**Dienstag den 14.05.**

**Menü 1:**

Spätzle-Auflauf (Bio-Spätzle) mit Putenschinken und Bio-Erbsen

**Menü 2:**

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>3</sup>

**Mittwoch den 15.05.**

**Menü 1:**

Bio-Semmelknödel mit Möhrenragout

**ALLES BIO - Menü 2:**

Brokkolicremesuppe und Pfannkuchen mit Apfelmus (100% Bio)

**Donnerstag den 16.05.**

**Menü 1:**

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkorndudeln<sup>1, 5, 8</sup>

**ALLES BIO - Menü 2:**

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
mit Vollkornreis und Gurkensalat (100 % Bio)

**Freitag den 17.05.**

**Menü 1:**

Pochiertes Seelachsfilet auf Tomatensauce mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Reis

**ALLES BIO - Menü 2:**

Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce  
und Knabberrohkost (100% Bio)

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

**Dienstag den 21.05.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Gnocchi,  
dazu Zucchini Gemüse (Bio-Zucchini) in Tomatensauce<sub>3</sub>

**Menü 2:**

Vegetarisch gefüllte Bio-Cannelloni (Ricotta und Spinat)  
mit Möhrenbolognese (Bio-Möhren) und Mozzarella überbacken,  
dazu Bio-Knabberrohkost<sub>3</sub>

**Mittwoch den 22.05.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Knabberrohkost<sub>3,9</sub>

**ALLES BIO - Menü 2:**

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) ,  
dazu Weizenbaguette (100% Bio)<sub>3</sub>

**Donnerstag den 23.05.**

**Menü 1:**

Rindergeschneitztes mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Knöpfe<sub>1,5,8</sub>

**ALLES BIO - Menü 2:**

Hausgemachtes Kartoffelpüree  
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)<sub>3</sub>

**Freitag den 24.05.**

**Menü 1:**

Veganer Knuspertaler (Schwarzwurzel, Jackfrucht) mit Currysauce,  
dazu Bio-Vollkornreis und Bohnengemüse<sub>3</sub>

**ALLES BIO - Menü 2:**

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

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 27.05.**

**Menü 1:**

Cevapcici (Rind) mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sup>2,3</sup>

**ALLES BIO - Menü 2:**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Vollkornreis (100% Bio)

**Dienstag den 28.05.**

**Menü 1:**

Fischragout (Lachs) mit Gemüse und kleinen Bio-Kartoffeln<sup>3,4</sup>

**Menü 2:**

Bio-Tomatensuppe &  
Bio-Grießbrei mit Roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

**Mittwoch den 29.05.**

**ALLES BIO - Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

**ALLES BIO - Menü 2:**

Gemüse-Kartoffelpuffer (Kartoffeln, Möhren, grüne Bohnen),  
dazu Kräuterquark und Knabberohkost (100 % Bio)

**Donnerstag den 30.05.**

**Menü 1:**

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln, dazu Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing<sup>2,3,5</sup>

**ALLES BIO - Menü 2:**

Spinat-Lasagne (100% Bio)

**Freitag den 31.05.**

**ALLES BIO - Menü 1:**

Allgäuer Käsespätzle,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

**Menü 2:**

Champignonrahm mit Bio-Kartoffelklößen, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup>

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.