



# SPEISEPLAN

## Allergen-Speiseplan Mai 2024

Donnerstag den 02.05.

### Gebackener Lachs mit Kräutersauce und Bio-Erbsen, dazu Bio-Kartoffeln und Bio-Knabberrohkost

Paniertes Lachsfilet <sup>a, a1, d</sup>  
Kräutersauce <sup>g</sup>  
Erbsengemüse Bio <sup>g</sup>  
Salzkartoffeln Bio  
Knabberrohkost Bio

### Veganer Backfisch mit Kräutersauce und Bio-Blumenkohl, dazu Bio-Kartoffeln und Bio-Knabberrohkost

Backfisch vegan <sup>a, a1</sup>  
Kräutersauce <sup>g</sup>  
Bio-Blumenkohl-Gemüse <sup>g</sup>  
Salzkartoffeln Bio  
Knabberrohkost Bio

### Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

### 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	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 03.05.**

**Bolognese (Rind) mit Bio-Vollkornpenne, dazu Bio-Reibekäse**

Bolognese Sauce mit Rinderhack <sup>i</sup>  
Bio-Vollkornpenne <sup>a, a1</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>

**Sojagyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis, dazu Krautsalat**

Vegetarisch Gyros <sup>f</sup>  
Tzaziki Bio <sup>g</sup>  
Vollkornreis Bio  
Krautsalat

**Schokomuffin**

Schokomuffin <sup>a, a1, c, f, 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	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 Pekannuss	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**<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 06.05.**

**Hähnchenbrust mit Barbecuesauce,  
dazu gebackene Bio-Kartoffeln und Bio-Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing**

Hähnchenbrustfilet natur

Barbecue-Sauce <sup>i, j</sup>

Gebackene Bio-Kartoffeln

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

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

Raviolini Auflauf mit Spinat-Sauce (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>

Knabberrohkost Bio

**Lobetaler Bio Vanille Joghurt**

Lobetaler Bio Vanille Joghurt <sup>g</sup>

**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 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 07.05.**

**Gemüsetortelloni mit Käsesauce, dazu Knabberrohkost (100 % Bio)**

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

Käsesauce Bio <sup>g, i</sup>

Knabberrohkost Bio

**Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), mit Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln und Coleslaw-Salat**

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

Ketchup-Mayo-Sauce <sup>c, j</sup>

Bio-Kartoffel gebacken

Cole Slaw <sup>c, g, j, l</sup>

**Marmorkuchen**

Marmorkuchen <sup>a, a1, c</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: 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 08.05.**

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

Pochiertes Hokifilet <sup>d</sup>  
Ratatouille Bio <sup>i</sup>  
Salzkartoffeln Bio

**Sojaschnitzel mit Bio-Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika) und Bio-Reis**

Sojaschnitzel <sup>a, a1, c, f</sup>  
Ratatouille Bio <sup>i</sup>  
Reis Bio

**Bio-Obst der Saison**

Bio 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 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

**Freitag den 10.05.**

**Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
mit Geflügelwiener und Vollkornbrot (100% Bio)**

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Bio <sup>i</sup>  
Putenwürstchen Bio  
Vollkornbrotzscheibe Bio <sup>a, a2</sup>

**Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse (100% Bio)**

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Gemüsebolognese Bio (Sellerie, Karotte, Lauch) <sup>i</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>

**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 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 13.05.**

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

Geflügelragout (Hühnchen) mit Tomatensauce Bio<sup>i</sup>  
Penne Bio<sup>a, a1</sup>

Möhrengemüse Bio<sup>g</sup>

**Bulgur Bratling mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark,  
dazu Bio-Erbсен**

Bulgur Bratling mit Käse<sup>a, a1, g</sup>

Kleine Kartoffeln Bio

Kräuterquark Bio<sup>g</sup>

Erbsengemüse Bio<sup>g</sup>

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

**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: 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 14.05.**

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

Spätzle-Auflauf (Bio-Spätzle) mit Putenschinken und Bio-Erbsen <sup>a, a1, c, g, i</sup>

**Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln**

Eier-Omelette <sup>c, g</sup>

Salzkartoffeln Bio

Rahmspinat Bio <sup>g</sup>

**Bio Schokopudding**

Bio Schokopudding <sup>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 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 15.05.**

**Bio-Semmelknödel mit Möhrenragout**

Bio-Semmelknödel <sup>a, a1, c</sup>

Möhrenragout <sup>g</sup>

**Brokkolicremesuppe und Pfannkuchen mit Apfelmus (100% Bio)**

Brokkolicremesuppe Bio <sup>g, i</sup>

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

Apfelmus Bio

**Donut**

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

**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: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



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 16.05.**

**Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornnudeln**

Rindergulasch <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Bohngemüse aus grünen Bohnen  
Vollkornnudel Bio <sup>a, a1</sup>

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

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio <sup>g, l</sup>  
Vollkornreis Bio  
Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

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

**Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse**

Paellareis mit Hähnchen

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

**Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei**

kleine Kartoffeln <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	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**<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 17.05.**

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

Seelachsfilet (natur) <sup>d</sup>

Reis Bio

Tomatensauce <sup>i</sup>

Buntes Kaisergemüse Bio <sup>g</sup>

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

Spirelli-Erbсен-Auflauf mit Kräutersauce Bio <sup>a, a1, g, i</sup>

Knabberrohkost Bio

**Griechischer Joghurt mit Honig**

Griechischer Joghurt mit Honig <sup>g</sup>

**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

**Dienstag den 21.05.**

**Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Gnocchi,  
dazu Zucchinigemüse (Bio-Zucchini) in Tomatensauce**

Hähnchenbrustfilet natur

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

Zucchinigemüse (Bio-Zucchini) mit Tomatensauce <sup>i</sup>

**Vegetarisch gefüllte Bio-Cannelloni (Ricotta und Spinat)  
mit Möhrenbolognese (Bio-Möhren) und Mozzarella überbacken,  
dazu Bio-Knabberrohkost**

Überbackene Bio-Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat  
in Möhrenbolognese-Bechamelsauce (Bio-Möhren) <sup>a, a1, f, g, i</sup>

Knabberrohkost Bio

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

**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 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 22.05.**

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Knabberrohkost**

Paniertes Kabeljaufilet <sup>a, a1, d</sup>  
Salzkartoffeln Bio  
Remoulade <sup>c, g, j</sup>  
Knabberrohkost Bio

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

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio <sup>a, a1, i</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

**Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt**

Lobetaler Bio Fruchtjoghurt Erdbeere <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**  
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 23.05.**

**Rindergeschnetzeltes mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Knöpfele**

Rindergeschnetzeltes (Bio-Sahne) <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>  
Buntes Kaisergemüse Bio <sup>g</sup>  
Bio-Eierknöpfele <sup>a, a1, c</sup>

**Hausgemachtes Kartoffelpüree  
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)**

Kartoffelpüree Bio <sup>g</sup>  
Erbsen-Möhrenrahmgemüse Bio <sup>g, i</sup>

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

**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: 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 24.05.

**Veganer Knuspertaler (Schwarzwurzel, Jackfrucht) mit Currysauce,  
dazu Bio-Vollkornreis und Bohnengemüse**

Veganer Knuspertaler (Schwarzwurzel, Jackfrucht) <sup>a, a1, g</sup>  
Currysauce mit Mango und Kokos <sup>g</sup>  
Vollkornreis Bio  
Bohngemüse aus grünen Bohnen

**Vollkorn-Spirelli 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>

**Buttermilchdessert mit roten Beeren  
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)**

Beeren-Buttermilchdessert <sup>g</sup>

**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 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 27.05.**

**Cevapcici (Rind) mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

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

Tzaziki Bio <sup>g</sup>

Vollkornreis Bio

Krautsalat

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

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio <sup>g, i</sup>

Vollkornreis Bio

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

**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

**Dienstag den 28.05.**

**Fischragout (Lachs) mit Gemüse (Brokkoli und Karotten),  
dazu kleine Bio-Kartoffeln**

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

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

Tomatencremesuppe Bio <sup>g, i</sup>  
Grießbrei Bio <sup>a, a1, g</sup>

Rote Grütze (Kirsch, Johannisbeere, Erdbeere)  
Zimt und Zucker

**Bananenquark mit Schokosplitter**

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>f, g</sup>

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

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

Rindswurst  
Tomaten-Curry-Dip <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

**Mittwoch den 29.05.**

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

Hühnerfrikassee Bio <sup>g, i</sup>  
Erbsengemüse Bio <sup>g</sup>  
Reis Bio

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

Gemüse-Kartoffelpuffer Bio <sup>a, a5, i</sup>  
Kräuterquark Bio <sup>g</sup>  
Knabberohkost Bio

**Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'**

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

**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: 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

**Donnerstag den 30.05.**

**Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln, dazu Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing**

Eier gekocht <sup>c</sup>

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

Salzkartoffeln Bio

Salat Mix Bio

Joghurtdressing Bio <sup>c, g, j, l</sup>

**Spinat-Lasagne (100% Bio)**

Spinat-Lasagne Bio <sup>a, a1, g</sup>

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

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

**Geflügelgyros, dazu Bio-Reis**

Geflügelgyros

Bio-Reis

**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: Kreuzkontaminationen 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

**Freitag den 31.05.**

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

Allgäuer Käsespätzle Bio <sup>a, a1, c, g</sup>

Salat Mix Bio

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

**Champignonrahm mit Bio-Kartoffelklößen, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette**

Champignonrahm (Bio-L) <sup>g</sup>

Bio-Kartoffelknödel

Salat Freitag

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

**Kirschjoghurt**

Kirschjoghurt <sup>g</sup>

**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**<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.

