



SPEISEPLAN

Juni 2024

Montag den 03.06.

Menü 1:

Bio-Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Reis, dazu Apfel-Karotten-Salat³

ALLES BIO Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio)

Dienstag den 04.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli),
mit Tomatensauce und Bio-Kartoffeln, dazu Knabberrohkost³

Mittwoch den 05.06.

ALLES BIO Menü 1:

Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Zucchini),
dazu Paprika-Tomatensauce (100 % Bio)³

ALLES BIO Menü 2:

Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse,
dazu cremiger Karottensalat (100% Bio)

Donnerstag den 06.06.

Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Bio-Blumenkohl und Bio-Vollkornreis

Menü 2:

Veganer Backfisch mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

Freitag den 07.06.

ALLES BIO Menü 1:

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

ALLES BIO Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen,
dazu Reis (100% Bio)³

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind
in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



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



SPEISEPLAN

Montag den 10.06.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Bratensauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis ^{1,5}

ALLES BIO Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Paprika in Tomatensauce)
mit Bio- Vollkornnudeln und Reibekäse (100% Bio)

Dienstag den 11.06.

ALLES BIO Menü 1:

Gemüse-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³

Mittwoch den 12.06.

ALLES BIO Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 13.06.

Menü 1:

Hokifilet natur mit Bio-Remouladensauce, dazu Bio-Kartoffeln ^{3,9}

Menü 2:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Bio-Reis
dazu Bio-Zitronendip ³

Freitag den 14.06.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce und Bio-Möhren, dazu Bio-Reis ^{1,5}

ALLES BIO Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu 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

Montag den 17.06.

Menü 1:

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce und Bio Möhrchen, dazu Bio-Kartoffeln³

Menü 2:

Bio-Eierknöpfle mit Champignonrahm und Bio-Erbesen, dazu Bio-Knabberrohkost

Dienstag den 18.06.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette^{3, 4}

Menü 2:

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

Mittwoch den 19.06.

Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu geriebener Bio-Käse³

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis³

Donnerstag den 20.06.

ALLES BIO Menü 1:

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

Menü 2:

Falaffel mit Bio-Couscous und Bio-Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Bio-Tomatendip³

Freitag den 21.06.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) Tomatensauce Bio-Farfalle^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Farfalle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reibekäse^{1, 3, 5}

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 24.06.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Bio-Reis und Maissalat ^{1,3}

Menü 2:

Maiskolben mit Bio-Kräuterquark und Bio-Salzkartoffeln ³

Dienstag den 25.06.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau mit Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Himbeerdressing ³

ALLES BIO Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenaufbau mit Kräutersauce (100 % Bio)

Mittwoch den 26.06.

Menü 1:

Bio-Kartoffelpüree mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce ³

Menü 2:

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce mit Bio-Rigatonelli und Bio-Reibekäse ^{1,5}

Donnerstag den 27.06.

ALLES BIO Menü 1:

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbrot (100% Bio)

ALLES BIO Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Vollkornbrot (100% Bio)

Freitag den 28.06.

ALLES BIO Menü 1:

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

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln, dazu Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing ^{2,3,5}

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.