



# SPEISEPLAN

## Speiseplan Mai 2024

**Donnerstag den 02.05.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

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

**Für beide Menüs:**

Bio-Obst der Saison und Knabberrohkost Bio

**Freitag den 03.05.**

**Menü 1:**

Bolognese (mit Bio-Rinderhack) mit Bio-Vollkornpenne und Bio-Reibekäse <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Sojagyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis

**Für beide Menüs:**

Knabberrohkost und Krautsalat <sup>2, 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.



# SPEISEPLAN

**Montag den 06.05.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce,  
dazu gebackene Bio-Kartoffeln <sup>1,3</sup>

**ALLES BIO - Menü 2:**

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce (100 % Bio)

**Für beide Menüs:**

Knabberrohkost Bio und Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Dienstag den 07.05.**

**ALLES BIO - Menü 1:**

Gemüsetortelloni dazu Käsesauce (100% Bio)

**Menü 2:**

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

**Für beide Menüs:**

Knabberrohkost und Cole Slaw <sup>3</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

**Für beide Menüs:**

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

**Freitag den 10.05.**

**ALLES BIO - Menü 1:**

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Vollkornbrot (100% Bio) <sup>3</sup>

**ALLES BIO - Menü 2:**

Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse (100% Bio) <sup>3</sup>

**Für beide Menüs:**

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

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>

### Für beide Menüs:

Bio-Obst der Saison und Knabberrohkost Bio

## Dienstag den 14.05.

### ALLES BIO - Menü 1:

Erbesen-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce (100% Bio)

### Menü 2:

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

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio<sup>2,3</sup>

### Dessert:

Bio Schokopudding

## Mittwoch den 15.05.

### Menü 1:

Bio-Semmelknödel mit Möhrenragout

### ALLES BIO - Menü 2:

Brokkolicremesuppe und Pfannkuchen mit Apfelmus (100% Bio)

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Salat mit Himbeerdressing, dazu Sonnenblumenkerne Bio

## Donnerstag den 16.05.

### Menü 1:

Bio-Vollkornnudeln mit vegetarischer Linsenbolognese,  
dazu Bio-Reibekäse<sup>3</sup>

### ALLES BIO - Menü 2:

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

### Für beide Menüs:

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing und Bio-Obst der Saison

## Freitag den 17.05.

### Menü 1:

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

### ALLES BIO - Menü 2:

Spirelli-Erbesen-Auflauf mit Kräutersauce (100% Bio)

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Rotkrautsalat 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:**

Bio-Gnocchi mit Bio-ZucchiniGemüse in Tomatensauce, dazu Bio-Reibekäse<sub>3</sub>

**Menü 2:**

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

**Für beide Menüs:**

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

**Mittwoch den 22.05.**

**Menü 1:**

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

**ALLES BIO - Menü 2:**

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

**Für beide Menüs:**

Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio und Knabberrohkost Bio

**Dessert:**

Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

**Donnerstag den 23.05.**

**Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Knöpfele<sub>1,5,8</sub>

**ALLES BIO - Menü 2:**

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

**Für beide Menüs:**

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio und Bio-Obst der Saison

**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 (100% Bio)

**Für beide Menüs:**

Salat mit Himbeerdressing und Krautsalat<sub>2,3</sub>

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

### ALLES BIO - Menü 2:

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

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

## Dienstag den 28.05.

### Menü 1:

Fischragout (Lachs) mit Gemüse (Brokkoli und Karotten),  
dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3, 4</sup>

### Menü 2:

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

### Für beide Menüs:

Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup> und Knabberrohkost

## Mittwoch den 29.05.

### Menü 1:

Vegetarisches Frikassee mit Bio-Erbsegemüse, dazu Bio-Reis  
Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

### ALLES BIO - Menü 2:

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

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Krautsalat <sup>2, 3</sup>

## Donnerstag den 30.05.

### Menü 1:

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

### ALLES BIO - Menü 2:

Spinat-Lasagne (100% Bio)

### Für beide Menüs:

Bio-Obst der Saison und Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

## Freitag den 31.05.

### ALLES BIO - Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)

### Menü 2:

Champignonrahm mit Bio-Kartoffelklößen

### Für beide Menüs:

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio und Salat mit Mangodressing <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.