



# SPEISEPLAN

## Speiseplan Mai 2024

### Donnerstag den 02.05.

#### Menü 1:

Gebackener Lachs mit Kräutersauce und Bio-Erbсен, 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 (Rind) mit Bio-Vollkornpenne, dazu Bio-Reibekäse <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Sojagyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis

#### Für beide Menüs:

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

---

### 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

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-Erbse<sup>3</sup>

### Für beide Menüs:

Bio-Obst der Saison und Knabberrohkost Bio

## Dienstag den 14.05.

### Menü 1:

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

### 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:

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

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

### Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Bio-Cannelloni (Ricotta und Spinat)  
mit Möhrenbolognese (Bio-Möhren) und Mozzarella überbacken

### Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

## Mittwoch den 22.05.

### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln

### ALLES BIO - Menü 2:

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

### 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-Knöpfe

### ALLES BIO - Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree  
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)

### 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

### ALLES BIO - Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,  
dazu geriebener Käse (100% Bio)

### Für beide Menüs:

Salat mit Himbeerdressing und Krautsalat

#### 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.

### ALLES BIO - Menü 1:

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.