

SPEISEPLAN

Allergen-Speiseplan Mai 2024

Donnerstag den 02.05.

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

Paniertes Lachsfilet ^{a, a1, d}

Kräutersauce ^g

Erbsengemüse Bio ^g

Salzkartoffeln Bio

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

Backfisch vegan ^{a, a1}

Kräutersauce ^g

Bio-Blumenkohl-Gemüse ^g

Salzkartoffeln Bio

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis

Hühnerfrikassee gluten- und laktosefrei ^g

Erbsengemüse laktosefrei ^g

Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel ^g

Vanillesauce laktosefrei 0,08kg EW Verp ^{c, g}

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

Freitag den 03.05.

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

Bolognese Sauce mit Rinderhack ⁱ
Bio-Vollkornpenne ^{a, a1}
Reibekäse Bio ^g

Sojagyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis

Vegetarisch Gyros ^f
Tzaziki Bio ^g
Vollkornreis Bio

Knabberrohkost

Knabberrohkost

Krautsalat

Krautsalat

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

**Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja),
dazu Möhrengemüse und Quinoa**

Pochiertes Hokifilet ^d
Senfsauce auf Sojabasis ^{f, i, j, l}
gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse
Bio-Quinoa

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

Chili sin Carne mit Bio-Reis

Chili sin Carne ⁱ
Bio-Reis

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

Montag den 06.05.

**Hähnchenbrust mit Barbecuesauce,
dazu gebackene Bio-Kartoffeln**

Hähnchenbrustfilet natur

Barbecue-Sauce ^{i, j}

Gebackene Bio-Kartoffeln

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

Raviolini Auflauf mit Spinat-Sauce (100% Bio) ^{a, a1, g, i}

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Bio-Gurkensalat mit Essig und Öl

Sonnenblumenkerne Bio

Sonnenblumenkerne Bio

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

Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind

glutenfreie Spaghetti

Bolognese Sauce (Rind) ⁱ

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

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)

glutenfreie Pasta

Basilikumsauce (Soja) ^f

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

Dienstag den 07.05.

Gemüsetortelloni dazu Käsesauce (100% Bio)

Bio-Gemüsetortellini vegetrisch ^{a, a1}

Käsesauce Bio ^{g, i}

Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), mit Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln

Gemüseschnitzel ^{a, a1, c, g, i}

Ketchup-Mayo-Sauce ^{c, j}

Bio-Kartoffel gebacken

Knabberrohkost

Knabberrohkost

Cole Slaw

Coleslaw ^{c, g, j, l}

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot

Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei ⁱ

glutenfreie Brotscheibe ^f

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g

Polentataler ^g

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
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 ^d
Ratatouille Bio ⁱ
Salzkartoffeln Bio

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

Sojaschnitzel ^{a, a1, c, f}
Ratatouille Bio ⁱ
Reis Bio

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost 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 ^g

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

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

kleine Kartoffeln ^l
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 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

Freitag den 10.05.

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

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Bio ⁱ
Putenwürstchen Bio
Vollkornbrottscheibe Bio ^{a, a2}

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

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}
Gemüsebolognese Bio (Sellerie, Karotte, Lauch) ⁱ
Reibekäse Bio ^g

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

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

Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta

glutenfreie Pasta
Haschee (Rind) ^{i, j}

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln
in Kokossauce ⁱ
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[®]
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 Bioⁱ
Penne Bio^{a, a1}

Möhrengemüse Bio^g

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

Bulgur Bratling mit Käse^{a, a1, g}

Kleine Kartoffeln Bio

Kräuterquark Bio^g

Erbsengemüse Bio^g

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce

glutenfreie Spaghetti

laktosefreie Lachs-Dill-Sauce^{d, g}

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

Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseneintopfⁱ

Glutenfreies Brötchen^k

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

Dienstag den 14.05.

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

Spätzle-Auflauf (Bio-Spätzle) mit Putenschinken und Bio-Erbsen ^{a, a1, c, g, i}

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln

Eier-Omelette ^{c, g}

Salzkartoffeln Bio

Rahmspinat Bio ^g

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio

cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio ^{c, j}

Bio Schokopudding

Bio Schokopudding ^g

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze

gluten- und laktosefrei ^{g, i, j}

Bio-Basmatireis

Grüne Bohnen

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie

und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti

Tomatensauce ⁱ

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[®]
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 ^{a, a1, c}
Möhrenragout ^g

Brokkolicremesuppe und Pfannkuchen mit Apfelmus (100% Bio)

Brokkolicremesuppe Bio ^{g, i}
Pfannkuchen Bio ^{a, a1, c, g}
Apfelmus Bio

Knabberrohkost

Knabberrohkost

Salat Donnerstag

Salat

Himbeerdressing

Himbeervinaigrette

Sonnenblumenkerne Bio

Sonnenblumenkerne Bio

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 ⁱ

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[®]
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 16.05.

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornnudeln

Rindergulasch ^{a, a1, a3, l}
Bohngemüse aus grünen Bohnen
Vollkornnudel Bio ^{a, a1}

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

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio ^{g, l}
Vollkornreis Bio

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Bio-Gurkensalat mit Essig und Öl

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 ^l
Weiße Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht
Spiegelei ^e

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[®]
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) ^d

Reis Bio

Tomatensauce ⁱ

Buntes Kaisergemüse Bio ^g

Spirelli-Erbсен-Auflauf mit Kräutersauce

(100% Bio)

Spirelli-Erbсен-Auflauf mit Kräutersauce Bio ^{a, a1, g, i}

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Rotkrautsalat Bio

Rotkrautsalat Napuro

Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:

Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}

Djuvec-Reis

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

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^{i, l}

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

Dienstag den 21.05.

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

Hähnchenbrustfilet natur
Gnocchi Bio ^{a, a1}

Zucchinigemüse (Bio-Zucchini) mit Tomatensauce ⁱ

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

Überbackene Bio-Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
in Möhrenbolognese-Bechamelsauce (Bio-Möhren) ^{a, a1, f, g, i}

Knabberrohkost Bio

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 ^d
kleine Kartoffeln ^l

laktosefreier Rahmspinat ^g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese**

glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauce ⁱ

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[®]
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**

Paniertes Kabeljaufilet ^{a, a1, d}
Salzkartoffeln Bio
Remoulade ^{c, g, j}

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

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio ^{a, a1, i}
Baguette Bio ^{a, a1}

Salat Mix Bio

Bio-Salat

Joghurtdressing Bio

Joghurtdressing Bio ^{c, g, j, l}

Sonnenblumenkerne Bio

Sonnenblumenkerne Bio

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

Lobetaler Bio Fruchtjoghurt Erdbeere ^g

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

Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta

glutenfreie Pasta
Gulasch vom Rind glutenfrei ^{h, j}

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

kleine Kartoffeln ^l
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp ^g

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) ^{a, a1, a3, g, i, l}
Buntes Kaisergemüse Bio ^g
Bio-Eierknöpfele ^{a, a1, c}

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)

Kartoffelpüree Bio ^g
Erbsen-Möhrenrahmgemüse Bio ^{g, i}

Salat Mix Bio

Bio-Salat

Essig-Öl-Dressing Bio

Bio-Essig-Öl-Dressing ^{l, j, l}

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 ^d
Asiatisches Gemüse ^f
Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^f
Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp ^g

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[®]
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) ^{a, a1, g}

Currysauce mit Mango und Kokos ^g

Vollkornreis Bio

Bohnengemüse aus grünen Bohnen

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

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Tomatensauce Bio ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Salat Freitag

Salat

Himbeerdressing

Himbeervinaigrette

Krautsalat

Krautsalat

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

**Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse,
dazu kleine Kartoffeln**

Samosas ^{a, a1, f}

gluten- und laktosefreie Kräutersauce ^g

gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse ^g

kleine Kartoffeln ^l

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

**Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika,
dazu Tomatensauce**

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Erbsen und Paprika ⁱ

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[®]
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

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}
Tzaziki Bio ^g
Vollkornreis Bio

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

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio ^{g, i}
Vollkornreis Bio

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost 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) ⁱ
Glutenfreies Brötchen ^k

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

laktosefreier Milchreis ^g
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[®]
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 ^{a, a1, d, g, i}
Kleine Kartoffeln Bio

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

Tomatencremesuppe Bio ^{g, i}
Grießbrei Bio ^{a, a1, g}
Rote Grütze (Kirsich, Johannisbeere, Erdbeere)
Zimt und Zucker

Salat Dienstag

Salat

Honig-Vinaigrette

Honig-Vinaigrette ^{j, l}

Knabberrohkost

Knabberrohkost

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

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln

Rindswurst
Tomaten-Curry-Dip ⁱ
kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataler ^g

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

Mittwoch den 29.05.

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

Hühnerfrikassee Bio ^{g, i}
Erbsengemüse Bio ^g
Reis Bio

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

Gemüse-Kartoffelpuffer Bio ^{a, a5, i}
Kräuterquark Bio ^g

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Krautsalat

Krautsalat

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

**Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce,
dazu Zucchini und Bio-Reis**

Putenbrust
laktose- und glutenfreie Bratensauce ^{i, j}
Zucchini-Gemüse
Bio-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

glutenfreie Pasta
laktosefreier Rahmspinat ^g

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 Macadamanuss

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 30.05.

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln

Eier gekocht ^c

Senfsauce ^{g, i, j, l}

Salzkartoffeln Bio

Spinat-Lasagne (100% Bio)

Spinat-Lasagne Bio ^{a, a1, g}

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

Salat Mix Bio

Bio-Salat

Joghurdressing Bio

Joghurdressing Bio ^{c, g, j, l}

Sonnenblumenkerne Bio

Sonnenblumenkerne Bio

**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 ^{c, g, l}

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp ^{g, i}

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

Freitag den 31.05.

Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)

Allgäuer Käsespätzle Bio ^{a, a1, c, g}

Champignonrahm mit Bio-Kartoffelklößen

Champignonrahm (Bio-L) ^g

Bio-Kartoffelknödel

Salat Mix Bio

Bio-Salat

Essig-Öl-Dressing Bio

Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Salat Freitag

Salat

Mangodressing

Mangodressing ^{i, l}

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

**Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln**

Hähnchenschenkel

laktose- und glutenfreie Bratensauce ^{i, j}

Erbsengemüse milchfrei

kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

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[®]
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.

