



SPEISEPLAN

Juni 2024

Montag den 03.06.

Menü 1:

Bio-Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Reis

ALLES BIO Menü 2:

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

Für beide Menüs:

Bio-Obst der Saison und Salat Mix Bio mit Honig-Vinaigrette³, dazu Sonnenblumenkerne 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-Kartoffeln³

Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Gurkensalat Joghurtdressing 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

Für beide Menüs:

Bio-Obst der Saison und Knabberrohkost Bio

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

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 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)

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

Dienstag den 11.06.

ALLES BIO Menü 1:

Gemüse-Lasagne (100% Bio) ³

Menü 2:

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

Für beide Menüs:

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

Mittwoch den 12.06.

ALLES BIO Menü 1:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

Menü 2:

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

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Krautsalat Bio ^{2,3}

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

Für beide Menüs:

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

Freitag den 14.06.

Menü 1:

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

ALLES BIO Menü 2:

Käse-Makkaroni (100 % Bio)

Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Karotten-Apfelsalat 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 17.06.

Menü 1:

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce und Bio Möhrchen, dazu Bio-Kartoffeln³

Menü 2:

Bio-Eierknöpfe mit Champignonrahm und Bio-Erbsen

Für beide Menüs:

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

Dienstag den 18.06.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce⁴

Menü 2:

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

Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Salat mit Honig-Vinaigrette³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

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

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

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}

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Salat Mix Bio mit Joghurtdressing 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 24.06.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Bio-Reis ¹

Menü 2:

Maiskolben mit Bio-Kräuterquark und Bio-Salzkartoffeln ³

Für beide Menüs:

Knabberrohkost und cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio ^{2, 3}

Dienstag den 25.06.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf mit Bio-Kartoffeln ³

ALLES BIO Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Kräutersauce (100 % Bio)

Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Salat mit Himbeerdressing

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}

Für beide Menüs:

Gurkensalat Joghurtdressing Bio und Knabberrohkost Bio

Donnerstag den 27.06.

Menü 1:

Chili con Carne vom Bio-Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Bio Crème Fraîche und Bio-Vollkornbrot

ALLES BIO Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbrot (100% Bio)

Für beide Menüs:

Salat Mix Bio mit Himbeerdressing und Bio-Obst der Saison

Freitag den 28.06.

ALLES BIO Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)

Menü 2:

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

Für beide Menüs:

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio und Knabberrohkost

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.