



SPEISEPLAN

September 2021

Mittwoch den 01.09.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio-Gurke

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Kartoffelsalat^{3, 9} 😊

Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat & Pinienkerne)
mit Käsesauce (100 % Bio)

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 02.09.

Vorspeise:

Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Spätzle^{1, 3, 5}

Menü 2:

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

Dessert:


Buttermilchdessert mit roten Beeren
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Freitag den 03.09.

Vorspeise:

Käse Würfel

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln^{1, 2, 3, 8, 9}

Dessert:

Obst der Saison 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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



BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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 06.09.

Vorspeise:

Mais-Salat³

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Bio-Salzkartoffeln^{1,3,5}

Menü 2:

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce (100% Bio)



Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Dienstag den 07.09.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio-Paprika

Menü 1:


Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst (Erbsen- und Weizeneiweiß)
mit Tomaten-Currysauce, dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln^{1,8}



Dessert:

Obst der Saison 

Mittwoch den 08.09.

Vorspeise:

Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Senfsauce und Bio-Vollkornreis^{1,2,5}




Menü 2:

Überbackener vegetarischer Bio-Maultaschenauflauf mit Kräutersauce³

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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

**BIOLOGISCH**[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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

Donnerstag den 09.09.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio-Gurke

Menü 1:

Linseneintopf mit Putenwürstchen ^{2, 3, 8} 😊

Menü 2:

Linseneintopf

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 10.09.

Vorspeise:

Käse Würfel

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Bio-Gemüsebulgur
(Erbsen, Möhren, Lauch, Zucchini), dazu Curry-Frischkäse-Dip ³ 😊

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3}

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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 13.09.

Vorspeise:

Krautsalat^{2,3}

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis (parboiled) und Tomatensalsa³

Menü 2:

Käse-Makkaroni (100% Bio) 

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Dienstag den 14.09.

Vorspeise:

Käse Würfel

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln^{1,2,3,9}

Menü 2:

Minestrone mit Reiseinlage (100% Bio)³ 

Dessert:

Obst der Saison 

Mittwoch den 15.09.

Vorspeise:

Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³

Menü 1:


Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Spätzle^{1,5} 

Menü 2:

Auflauf von Bio-Zucchini und Bio-Kartoffeln mit Feta³

Dessert:

Donut¹

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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


BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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

Donnerstag den 16.09.

Vorspeise:

Gurken-Dill-Salat-Öl-Dressing ³

Menü 1:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio) ³ 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 17.09.

Menü 1:

PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce ² 😊

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln ^{1, 2, 3, 5}

Dessert:

Heidelbeerquark

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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 |



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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 20.09.

Vorspeise:

Coleslaw ³

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis (parboiled) ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) ³ 

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Dienstag den 21.09.

Vorspeise:

Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce, Bio-Spätzle ^{1, 2, 5}

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 22.09.

Vorspeise:

Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Menü 1:

Curry-Bratwurst (Geflügel) mit gebackener Bio-Kartoffel ^{1, 3, 8}

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis ³ 😊

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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


BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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

Donnerstag den 23.09.

Vorspeise:

Käse Würfel

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet
auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis (parboiled) ^{2,3} 😊

Menü 2:

Bio-Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Lauch) ³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 24.09.

Vorspeise:

Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 1:

PASTA - Nudelaufauf mit Hähnchen und Brokkoli (100% Bio)

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Kräutersauce und hausgemachtem Bio-
Erbsen-Kartoffelpüree ^{3,8} 😊

Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen ^{3,8}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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 27.09.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio-Gurke

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli,
dazu Bio-Möhrenrahmgemüse 😊

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne (100% Bio) 3

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 28.09.

Vorspeise:

Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

Menü 2:

PASTA - Tortelloni (Spinat & Pinienkerne) mit Spinatsauce
und Käse überbacken (100% Bio) 😊

Dessert:

Mandarinenquark

Mittwoch den 29.09.

Vorspeise:

Gurkensalat mit Joghurt 2, 3, 5

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne

Menü 2:

Bio-Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotte),
dazu Mini Hackbällchen und Paprikasauce (100% Vegan) 3 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 30.09.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio-Gurke & Bio-Möhre

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln 3, 9 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen 8

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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.