



SPEISEPLAN

Montag den 08.08.

Menü :

Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bio-Penne³
& Krautsalat^{2, 3}



Dienstag den 09.08.

Menü :

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Vollkornreis^{1, 2, 3, 5}
& Bio-Obst der Saison

Mittwoch den 10.08.

Menü :

Spinat-Lasagne (100% Bio) 
& Knabberrohkost Bio und Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

Donnerstag den 11.08.

Menü :

Kartoffel-Puffer mit Apfelmus (100 % Bio) 
& Salat mit Honig-Vinaigrette^{2, 3, 5, 9}



Freitag den 12.08.

Menü :

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark³
& Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind
in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsmittel | 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 15.08.

Menü :

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln₃
& Tomaten-Gurken-Salat₃

Dienstag den 16.08.

Menü :

Bio-Tomatensuppe und Bio-Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)₃
& Obst der Saison



Mittwoch den 17.08.

Menü :

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis
& Coleslaw₃



Donnerstag den 18.08.

Menü :

PASTA - Vollkornspaghetti
mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse (100% Bio)₃ 
& Lobetaler Bio Fruchtquark Sauerkirsche

Freitag den 19.08.

Menü :

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Karottengemüse_{1, 5}
& Salat mit Himbeer-Vinaigrettedressing

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 22.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Für beide Menüs:

Bio-Obst der Saison und cremiger Karottensalat

Dienstag den 23.08.

Menü 1:

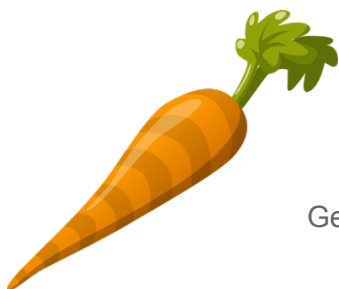
Bio-Möhrencremesuppe
und Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce₃

Menü 2:

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

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Gurkensalat mit Essig und Öl



Mittwoch den 24.08.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Dillsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln₃

Menü 2:

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

Für beide Menüs:

Salat mit Joghurtdressing, dazu Bio-Sonnenblumenkerne₃ und Knabberrohkost

Donnerstag den 25.08.

Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Knöpfe_{1,5}

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)₃ 

Für beide Menüs:

Chinakohl-Mais-Salat₃ und Obst der Saison



Freitag den 26.08.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Semmelknödel_{1,5}

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten (100% Bio) 

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio Schokopudding



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 29.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit dunkler Sauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Spätzle 1, 5

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Dinkelreis 1, 3, 5, 8

Für beide Menüs:

Karotten-Apfel-Salat 3

Dienstag den 30.08.

Menü 1:

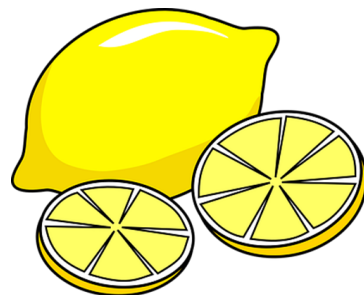
Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln 3

Menü 2:

Veganer Backfisch mit Bio-Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln 3

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Salat mit Honig-Vinaigrette 2, 3, 5, 9



Mittwoch den 31.08.

Menü 1:

PASTA - Bio-Bolognese (Rind) mit Bio-Vollkornnudeln und Bio-Reibekäse 3

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
und Vollkornbrot (100% Bio) 3

Für beide Menüs:

Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing, dazu Bio-Sonnenblumenkerne
und 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.