



SPEISEPLAN

Dezember 2023

Freitag den 01.12.

Menü 1:

Bio-Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) und Kräutersauce ³

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüse-Lasagne (100% Bio) ³

Montag den 04.12.

Menü 1:

Fischnuggets vom Seehecht mit Bio-Rahmspinat und Bio-Kartoffeln ^{3, 8}

Menü 2:

Milchschnitzel (Tomatenfüllung) mit Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli ^{1, 3, 5}

Dienstag den 05.12.

ALLES BIO - Menü 1:

Bolognese (Rind) mit Vollkornnudeln und Reibekäse, dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing (100%Bio) ³

ALLES BIO - Menü 2:

Erbseneintopf dazu Vollkornbrot (100% Bio) ³

Mittwoch den 06.12.

Menü 1:

Bio-Kürbiscremesuppe & Bio-Grießbrei mit Roter Grütze, dazu Zimt und Zucker ³

ALLES BIO - Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Donnerstag den 07.12.

Menü 1:

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen, dazu Bio-Salzkartoffeln ^{3, 4}

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen, dazu Bio-Reis und Wirsinggemüse mit Chinakohl-Mais-Salat ³

Freitag den 08.12.

Menü 1:

Bio-Käse-Makkaroni, dazu Krautsalat ^{2, 3}

ALLES BIO - Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, Tomatel) (100 % 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 11.12.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) auf Tomatensugo, dazu Bio-Penne und Knabberrohkost

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Dienstag den 12.12.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Möhrengemüse

Menü 2:

Bio-Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse) mit Kräutersauce und Karotten-Apfelsalat³

Mittwoch den 13.12.

Menü 1:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Kartoffelpüree
und Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing³

ALLES BIO - Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Reis (100% Bio)

Donnerstag den 14.12.

Menü 1:

Hähnchengyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Bulgur, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2,3}

Menü 2:

Bio-Gnocchi mit Pilzrahmsauce,
dazu Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing

Freitag den 15.12.

Menü 1:

Vegetarische Frikadelle mit Bio-Vollkornreis,
dazu Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben)^{3,8}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit vegetarischer Bolognese (Gerste),
dazu Bio-Reibekäse und Blattsalat mit Bio-Joghurtdressing³

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 18.12.

Menü 1:

Bio-Semmelknödel mit dunkler Bratensauce und Rotkraut^{1,5}

ALLES BIO - Menü 2:

Möhrencremesuppe &

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)³

Dienstag den 19.12.

ALLES BIO - Menü 1:

Überbackener Nudelaufauf

mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce (100% Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)³

Mittwoch den 20.12.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 2:

Sojagulasch mit Bio-Spätzle, dazu Bio-Salat, Bio-Joghurtdressing^{1,5}

Donnerstag den 21.12.

ALLES BIO - Menü 1:

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabberrohkost (100% Bio)³

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio)³

Freitag den 22.12.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Bio-Lauch-Rahmgemüse und Bio-Reis

ALLES BIO - Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Aufauf mit Käse überbacken (100 % 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.