SPEISEPLAN

März 2024

Freitag den 01.03.
Menü 1:
Bulgur Bratling mit Käse und Paprikasauce, dazu Bio-Reis 1, 3, 5
Menü 2:
Bio-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),dazu Bio-Reibekäse 3
Für beides Menü:
Rote Bete Salat & Knabberrohkost

****

Montag den 04.03.
Menü 1:
Spanische Paella (Bio-Reis mit Erbsen, Paprika, Mais) mit Lachs, dazu Bio-Zitronendip
Menü 2:
Bio-Gemüsemaultaschen mit cremiger Gemüsefüllung in Gemüsebrühe
Für beides Menü:
Knabberrohkost Bio & Tomatensalat3

Dienstag den 05.03.
Menü 1:
Vegetarische Sonnenblumenkern Haschee mit Bio-Rigatonelli und Bio-Reibekäse 3
Menü 2:
Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern 2, 3
Für beides Menü:
Bio-Obst der Saison & Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5

Mittwoch den 06.03.
Menü 1
Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Vollkornreis
Menü 2
Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)3
Für beides Menü:
Karottensalat cremig & Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio, dazu Bio Sonnenblumenkerne

Donnerstag den 07.03.
Menü 1:
Käse-Makkaroni (100 % Bio)
Menü 2:
Zucchinicremesuppe mit Grünkern und Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)
Für beides Menü:
Rotkrautsalat & Bio-Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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 11.03.
Menü 1:
Hähnchen natur mit Rahmsauce und Bio-Eierknöpfle, dazu Maissalat 1, 5
Menü 2:
Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) (100% Bio) 3
Für beides Menü:
Bio-Obst der Saison & Maissalat 3

Dienstag den 12.03.
Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo, dazu Bio-Vollkornreis
Menü 2:
Erbseneintopf dazu Vollkornbrot (100% Bio) 3
Für beides Menü:
Knabberrohkost Bio & Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Mittwoch den 13.03.
Menü 1:
Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce (100 % Bio)
Menü 2:
Bio-Kartoffelpüree mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce 3
Für beides Menü:
Tomaten-Gurken-Salat 3 & Bio Schokopudding

Donnerstag den 14.03.
Menü 1:
Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu ein Joghurt-Minz-Dip
Menü 2:
Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) , dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3
Für beides Menü:
Salat mit Mangodressing 3 & Bio-Obst der Saison

Freitag den 15.03.
Menü 1:
Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,
Menü 2:
Salzkartoffeln mit Kräuterquark (100% Bio) 3
Für beides Menü:
Knabberrohkost & Chinakohl-Mais-Salat 3

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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 18.03.
Menü 1:
Vegetarische Bällchen mit fruchtiger Currysauce und Bio-Farfalle
Menü 2:
Kartoffelgratin mit Karotten (100% Bio)
Für beides Menü:
Gurkensalat Joghurtdressing Bio & Bio-Obst der Saison

Dienstag den 19.03.
Menü 1:
Fischnuggets vom Seehecht mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 3, 8
Menü 2:
Veganer Backfisch mit Dillsauce und gebackenen Bio-Kartoffeln 3
Für beides Menü:
Knabberrohkost Bio Salat mit Honig-Vinaigrette 3 ,dazu Sonnenblumenkerne Bio

Mittwoch den 20.03.
Menü 1:
Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3
Menü 2:
Orientalisches Marktgemüse mit Bio-Kichererbsen und Bio-Bulgur, dazu Bio-Schnittlauchdip
Für beides Menü:
Krautsalat 2, 3 & Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

Donnerstag den 21.03.
Menü 1:
Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu kleine Kartoffeln (100% Bio) 3
Menü 2:
Bio-Kartoffelknödel mit Pilzrahmsauce
Für beides Menü:
Bio-Obst der Saison & Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3

Freitag den 22.03.
Menü 1:
Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Fingermöhren und Bio-Vollkornreis 1, 3, 5, 8
Menü 2:
Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli 1, 5
Für beides Menü:
Knabberrohkost **&** Cole Slaw 3

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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.