



HERZLICH WILLKOMMEN!

Gastronomie



Disclaimer

Die enthaltenen Schulungsinhalte sind im Rahmen der Maßnahme „Lehrgang Öko-Kontrolle“ erstellt worden. Diese Materialien wurden 2024 und 2025 genutzt, die letzte Aktualisierung fand im September 2025 statt.

Die Präsentationen sind Anschauungsexemplare und dürfen in dieser Form nicht für eigene Schulungen verwendet werden.

Im Auftrag des BMLEH und der BLE hat ein Konsortium diese Schulungsinhalte entwickelt und 13 Schulungen durchgeführt. Das Konsortium bestand aus:



AGENDA

1. Gesetzliche Grundlagen 10:15
2. Kennzeichnungsmöglichkeiten 10:35
3. Umsetzung Kontrollverfahren 10:55
4. Kontrollen bei Auszeichnung des
Bio-Anteils und
Veranstaltungszertifizierung 11:15
5. Praxisübungen zur Kennzeichnung 11:35

ZIELE DER SCHULUNG

- › Sie können das Anwendungsgebiet und Regelungsbereiche der auf Grund des § 6 des ÖLG erlassenen Rechtsverordnung benennen
- › Sie können die Kennzeichnungen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen beschreiben
- › Sie können den Bio-Anteil in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen berechnen

Rechtlicher Hintergrund

Artikel 2 Abs. 3 der Verordnung (EU) 2018/848:

- Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen, die von einem Anbieter im Sinne des Artikels 2 Abs. 2 d) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 durchgeführt werden, fallen nicht unter die vorliegende Verordnung.

Gemeinschaftsverpflegung (GV):

- gastronomische Verpflegung außerhalb privater Haushalte → z.B. Restaurants, Kantinen, Mensen
- Eigenbewirtschaftung vs. Caterer als externe GV-Betreiber

Rechtlicher Hintergrund

Artikel 2 Abs. 3 der Verordnung (EU) 2018/848:

- Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen, die von einem Anbieter im Sinne des Artikels 2 Abs. 2 d) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 durchgeführt werden, fallen nicht unter die vorliegende Verordnung.
- Die Mitgliedsstaaten können nationale Vorschriften oder, in Ermangelung dessen, private Standards für die Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle von Erzeugnissen aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen anwenden.
- Das Logo der Europäischen Union darf **nicht** in der Kennzeichnung und Aufmachung von diesen Erzeugnissen sowie in der Werbung für diese Erzeugnisse oder für die gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtung verwendet werden.



Bio-AHV: Aktueller Stand

- Seit Oktober 2023 erstmalig nationaler Standard für Bio-Außer-Haus-Verpflegung (vorher Regelung im ÖLG, dass BioVO auch für AHV gilt)
- Einfaches auf die Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung zugeschnittenes Kontrollverfahren zur Erhöhung des Bio-Anteils
- erstmalig Bio-AHV-Logos mit prozentualer Auslobung des Bio-Anteils möglich



Für wen gilt die Bio-AHVV?

Anbieter im Sinne des Artikels 2 Abs. 2 d) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

- › **Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen** jeder Art (auch Fahrzeuge oder festinstallierte oder mobile Stände), welche
 1. gewerblich tätig sind;
 2. Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereiten.
- › z.B.: Restaurants, Kantinen, Mensen, Cafés, Bistros, Foodtrucks, Caterer mit unmittelbarer Abgabe vor Ort u.a.



Für wen gilt die Bio-AHVV?

- › Was bedeutet „Zubereitung für den unmittelbaren Verzehr für den Endverbraucher“?
 - Keine Produktion von vorverpackten Lebensmitteln, welche nicht für den unmittelbaren Verzehr vorgesehen sind (z.B. Herstellung von Fertigsuppen oder Tiefkühlpizzen);
 - Keine Produktion von zubereiteten Speisen, welche zur weiteren Zubereitung ausgeliefert werden;
- Es gilt im Einzelfall zu prüfen, ob Caterer, die nicht ausschließlich an Endverbraucher abgeben, unter die EU-Öko-Verordnung fallen und weiterhin ein EU-Zertifikat aufweisen müssen: AHV-Unternehmen, die sowohl für den unmittelbaren Verzehr zubereiten wie auch für den Verkauf an Wiederverkäufer/Weiterverarbeiter fallen i.d.R. unter beide Standards und benötigen eine Doppelzertifizierung.

Fallbeispiele

Handelt es sich bei den Fallbeispielen um eine gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtung im Sinne des Artikels 2 Abs. 2 d) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011?

- Caterer mit Zentralküche und Essensausgabe an verschiedenen Schulen und Kitas
- Caterer mit Zentralküche und Auslieferung an verschiedene Einrichtungen ohne eigene Essensausgabe (keine direkte Abgabe an Endkunden)
- Caterer in Mietküche: Produktion je nach Kundenauftrag
- Restaurant mit Cateringangebot für verschiedene Veranstaltungen
- Hotel mit Frühstücksangebot
- Caterer mit Produktion von Convenience-Produkten für den Handel

Für wen gilt die Bio-AHVV nicht?

- § 3 Abs. 3: Kindertagesstätten und Schulen, in denen selbst, vor Ort, in eigenen Küchen und für den Eigenbedarf zubereitet wird, sind von der Zertifizierungspflicht ausgenommen, sofern sie nicht die Kategorie-Auslobung mit AHV-Kennzeichen verwenden;
- Der Verkauf von vorverpackter Ware an Endkunden ist weiterhin von der Kontrollpflicht ausgenommen;



Beispiel: Die Abgabe von vorverpacktem Bio-Joghurt als Nachtisch ist nicht kontrollpflichtig.

Fallbeispiele

Fallen folgende Einrichtungen unter die Ausnahmeregelung?

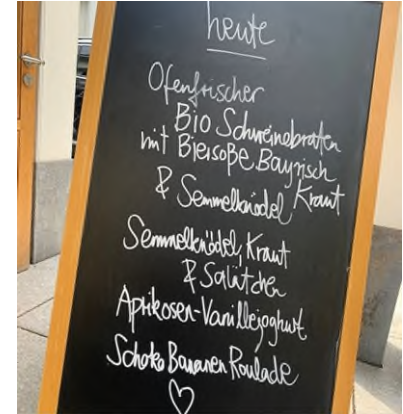
- Restaurant mit Bio-Weinausschank
- Restaurant, welches in der Speisekarte regionale Lieferanten bewirbt („Unser Rindfleisch beziehen wir vom Bio-Hof XY“)
- Schule mit eigener Ausgabestelle und Belieferung durch ein Catering-Unternehmen



Kennzeichnungsmöglichkeiten

Übersicht

- Auslobung von einzelnen Bio-Zutaten, Bio-Erzeugnissen oder Bio-Produktgruppen auf Speisenplänen, Tafeln etc.
- Verpflichtend gemäß §6: Tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht
- Fakultativ: Verwendung der Bio-AHV-Logos mit prozentualer Bio-Auslobung
- Die Küche (die Zubereitung) unterliegt keinen speziellen Anforderungen
→ Speisen und Komponenten, die im eigenen Unternehmen zubereitet werden, dürfen nicht als biologisch/ökologisch gekennzeichnet werden, sondern nur ihre Zutaten oder zugekaufte biologische Erzeugnisse!



Kennzeichnungsmöglichkeiten

Verpflichtend gemäß § 6: Tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht

- enthält eine **Auflistung aller Zutaten**, die an diesem Tag in Bio-Qualität eingesetzt werden;
- auch die **regelmäßig verwendeten Zutaten** und Erzeugnisse dürfen in der Übersicht enthalten sein, auch wenn sie tagesaktuell nicht für die Zubereitung verwendet werden;
- zwischen Bio-Zutaten und Zutaten in Umstellungsqualität ist zu unter:



Kennzeichnungsmöglichkeiten

Verpflichtend gemäß § 6: Tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht

- muss stets für **Gäste leicht zugänglich** sein, z.B. durch einen Aushang;
- auch eine **Auflistung der Nicht-Bio-Zutaten** ist zulässig (insbesondere bei Unternehmen mit einem hohen Bio-Anteil sinnvoll);
- Angabe der Codenummer der Kontrollstelle oder Name der Kontrollstelle möglich, z.B. „kontrolliert und zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-XXX“);

Kennzeichnungsmöglichkeiten


Verpflichtend gemäß § 6: Tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht

- bei zusammengesetzten Zutaten ist eine Nennung der Einzelzutaten nicht erforderlich, z.B. genügt die Auslobung „Bio-Fruchtjoghurt“, wenn dieser als fertiger Bio-Fruchtjoghurt bezogen wird;
- Bio-Zutaten können auch in Produktgruppen angegeben werden, sofern sinnvoll und möglich. Z.B. Teigwaren, Obst, Gemüse, Milchprodukte etc.;
- werden zu 100% Bio-Zutaten verwendet, ist eine Einzelzutatenübersicht nicht erforderlich.



Unsere Bio-Zutaten
Folgende Zutaten bieten wir ausschließlich in Bio-Qualität an:

Getreide	Basilikum-Tofu
<ul style="list-style-type: none">• Bulgur• Dinkelgrieß• Einkorn• Quinoa	Bratwurst grob
Nudeln / Reis	Dinkelbrötchen
<ul style="list-style-type: none">• Bunte Spirelli• Lasagneplatten• Vollkorn-Spirelli• Vollkornreis	Kartoffelröstiecken
Kaffee / Tee	Sojagranulat
<ul style="list-style-type: none">• Gemahlener Kaffee• Kaffeebohnen• Teebeutel	Sojaschnitzel


DE-ÖKO-039

Stand November 2023

Kennzeichnungsmöglichkeiten

BIO-Waren

achtet auf den Einsatz saisonaler und regionaler Produkte, als auch zahlreicher BIO- Erzeugnisse, die den Anforderungen der EG-Öko-Vo entsprechen. In unseren beiden Menülinien der Mittagsverpflegung (vollwertig und vegetarisch) sind nachfolgende Zutaten ausschließlich Bio-Ware:

Teigwaren / Nudeln
- Makkaroni

Eierspeisen / Kartoffelerzeugnisse:
- Gnocchi
- Kaiserschmarrn
- Kartoffelpuffer
- Garkartoffel (Scheiben, Salzkartoffel)

Molkereiprodukte:
- H-Milch
- Schokopudding
- Vanillepudding

Gemüse*:
- Kartoffelwürfel

Backwaren:
- Dinkel-Vollkornbrötchen

Obst:
- Apfel
- Banane

* Tiefkühlware

Stand: Februar 2023



Vegetarisch	Käse-Tortellini mit Sahnsoße <i>(Se1, G, G2, M)</i>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <i>(6, M, G, G2, Se1)</i>	Nudel-Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken <i>(Se1, M)</i>	Gemüseintopf mit Reis <i>(6, Se1)</i>	Falafel mit Dip, Gemüse und Reis <i>(M)</i>
	Vanillejoghurt ^(M)	Obstauswahl	Obstauswahl	Milchreis mit Zimt und Zucker ^(M)	Obstauswahl
Salatteller	Salatteller mit Brötchen <i>(E1, F, G, Kr, M, Snf)</i>	Salatteller mit Brötchen <i>(E1, F, G, Kr, M, Snf)</i>	Salatteller mit Brötchen <i>(E1, F, G, Kr, M, Snf)</i>	Salatteller mit Brötchen <i>(E1, F, G, Kr, M, Snf)</i>	Salatteller mit Brötchen <i>(E1, F, G, Kr, M, Snf)</i>

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Phosphat, (5) mit Süßungsmittel, (6) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Säuerungsmittel, (8) mit Stabilisatoren, (9) mit Natrippökelsalz, (10) mit Phosphorsäure, (11) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) geschwärzt, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (15) koffeinhaltig, (16) chininhaltig Allergene: (G) Glutenhaltiges Getreide, namentlich: (G1) Weizen, (G2) Roggen, (G3) Gerste, (G4) Hafer, (G5) Dinkel, (G6) Kamut, (Sf) Schalenfrüchte, namentlich: (Sf1) Mandeln, (Sf2) Haselnüsse, (Sf3) Walnüsse, (Sf4) Kaschunüsse, (Sf5) Pecanüsse, (Sf6) Paranüsse, (Sf7) Pistazien, (Sf8) Macadamia-/Queenslandnüsse, (Ei) Eier, (Erd) Erdnüsse, (F) Fisch, (Kr) Krebstiere, (Lup) Lupinen, (M) Milch (einschließlich Laktose), (ME) Milcheiweiß, (Se1) Sellerie, (Ses) Sesamsamen, (Snf) Senf, (Soj) Soja, (Sul) Schwefeldioxid und Sulfite, (W) Weichtiere

Wir setzen ausschließlich Nudeln in Bio-Qualität ein. Mit Ausnahme von glutenfreien Nudeln



Zertifiziert durch 

Kennzeichnungsmöglichkeiten

Zusätzliche Kennzeichnungsmöglichkeiten:

- Zutatenauslobung direkt am Gericht / auf Speiseplänen / auf Tafeln / begleitenden Werbematerialien;
- sofern ein Gericht zu 100 % aus Bio-Zutaten besteht: Zusammenfassende Kennzeichnung, dass alle Zutaten dieser Speise oder dieses Getränks biologisch produziert worden sind;
- Bio-Komponenten-Auslobung bei zugekauften Bio-Convenienceprodukten, z.B. „Bio-Kartoffelsalat“, sofern dieser als fertiger Bio-Kartoffelsalat bezogen wird (erfolgt eine Zubereitung im Unternehmen dürfen nur die tatsächlich verwendeten Bio-Zutaten gekennzeichnet werden, z.B. Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln).

Kennzeichnung mit dem Bio-Siegel

- Das deutsche Bio-Siegel darf in Verbindung mit dem Bio-Angebot zur Kennzeichnung genutzt werden ☐ Anmeldung erforderlich unter www.bio-siegel.de; das Bio-Siegel darf nicht irreführend eingesetzt werden!
- Keine Verwendung möglich ohne direkten Bezug zu den Bio-Zutaten;
- Private Bio-Zeichen zur Bewerbung des Öko-Landbaus können darüber hinaus unabhängig von den Bio-Zutaten verwendet werden;
- Keine Verwendung des EU-Bio-Logos zulässig.



Kennzeichnung mit privaten Zeichen

- Private Bio-Zeichen zur Bewerbung des Öko-Landbaus können darüber hinaus unabhängig von den Bio-Zutaten verwendet werden



Bio-AHV: Kennzeichnung

Kennzeichnung mit dem AHV-Kennzeichen / Bio-AHV-Logo

Ergänzend fakultativ zur tagesaktuellen Bio-Zutatenübersicht:

Auszeichnung des Bio-Anteils

- prozentualer Netto-Gesamtbetrag der Bio-Einkäufe bezogen auf den gesamten Lebensmitteleinkauf
- drei Kategorien mit einheitlichem Zeichen
- erfordert Bio-Zertifizierung für die Kategorieauslobung

Kennzeichnung mit dem AHV-Kennzeichen / Bio-AHV-Logo



Bronze zeichnet einen Bio-Anteil von 20 – 49% aus, bezogen auf den gesamten Nettowert der eingekauften Lebensmittel.



Silber zeichnet einen Bio-Anteil von 50 – 89% aus, bezogen auf den gesamten Nettowert der eingekauften Lebensmittel.



Gold zeichnet einen Bio-Anteil von 90 – 100% aus, bezogen auf den gesamten Nettowert der eingekauften Lebensmittel.

Bio-AHV: Kennzeichnung

Kennzeichnung mit dem AHV-Kennzeichen / Bio-AHV-Logo

- **Tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht dennoch immer verpflichtend!**
- AHV-Kennzeichen darf in der Unternehmenskommunikation verwendet werden;
- Gestaltungsvorgaben gemäß Anlage 1 der Bio-AHV sind einzuhalten (u.a. Ausführung in Farbe, Schwarz-Weiß im Bedarfsfall)



Kennzeichnung mit dem AHV-Kennzeichen / Bio-AHV-Logo

- **Unverzögliche Meldung nach Ablauf** eines Monats an die Kontrollstelle, wenn der Anteil unterschritten wurde und der Unternehmer in eine andere Auszeichnungskategorie fällt;
- Erhöhung des Anteils kann jederzeit bei der Kontrollstelle beantragt werden (basierend auf dem Durchschnittswert der letzten zwölf Monaten).

Bio-Zertifikat für die Kategorieauslobung



Die Musterstelle GmbH, staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass der Betrieb

Muster Unternehmen
Muster Filiale/Niederlassung
Musterstrasse 1
00000 Musterstadt

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert wurde.

Produktkategorien und/oder Einzelprodukte (fakultativ)

Zertifikat No. XXXXXX
Gültig vom 00. Januar 2023 bis 00. Januar 2024



Muster Mustermann, Leitung Öko-Kontrollstelle
Zertifizierungsstadt, Monat 2023

Das Bio-Zertifikat wird Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung verliehen. Dies umfasst Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie, die zertifizierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zutaten (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHVV) und Erzeugnisse (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHVV) weiter verarbeiten und anbieten und deren Verwendung kennzeichnen.

Der prozentuale Bio-Anteil bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Lebensmittel am Gesamtwareneinkauf der Lebensmittel.

Musterstelle GmbH
Am Mustergraben 1
12345 Musterstadt
www.musterfirma.de

Kontrollnummer des Unternehmens
XXXX-XXXX



Verzeichnis der Unternehmen mit Bio-Zertifikat:
www.musteradresse.de




Das Bio-Zertifikat wird Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung verliehen. Dies umfasst Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie, die zertifizierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zutaten (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHVV) und Erzeugnisse (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHVV) weiter verarbeiten und anbieten und deren Verwendung kennzeichnen.

Der prozentuale Bio-Anteil bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Lebensmittel am Gesamtwareneinkauf der Lebensmittel.

Musterstelle GmbH
Am Mustergraben 1
12345 Musterstadt
www.musterfirma.de

Kontrollnummer des Unternehmens
XXXX-XXXX



Verzeichnis der Unternehmen mit Bio-Zertifikat:
www.musteradresse.de



Die Musterstelle GmbH, staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass der Betrieb

Muster Unternehmen
Muster Filiale/Niederlassung
Musterstrasse 1
00000 Musterstadt

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert wurde.

Produktkategorien und/oder Einzelprodukte (fakultativ)

Zertifikat No. XXXXXX
Gültig vom 00. Januar 2023 bis 00. Januar 2024



Muster Mustermann, Leitung Öko-Kontrollstelle
Zertifizierungsstadt, Monat 2023

Das Bio-Zertifikat wird Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung verliehen. Dies umfasst Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie, die zertifizierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zutaten (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHVV) und Erzeugnisse (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHVV) weiter verarbeiten und anbieten und deren Verwendung kennzeichnen.

Der prozentuale Bio-Anteil bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Lebensmittel am Gesamtwareneinkauf der Lebensmittel.

Musterstelle GmbH
Am Mustergraben 1
12345 Musterstadt
www.musterfirma.de

Kontrollnummer des Unternehmens
XXXX-XXXX



Verzeichnis der Unternehmen mit Bio-Zertifikat:
www.musteradresse.de

Ablauf des Kontrollverfahrens

Bevor mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau geworben werden darf, muss eine **Erstkontrolle** durch die Kontrollstelle stattfinden.

Erstellen einer Betriebsbeschreibung:

- Namen und Anschrift des Unternehmens und ggf. sonstiger Betriebseinheiten
- Tätigkeitsbeschreibung

Betriebsbegehung:

- getrennte Lagerung von biologischen und konventionellen Rohstoffen oder eindeutig gekennzeichnete Bereiche

Erstkontrolle

Durchführung von Erstkontrollen und Erstellen einer Betriebsbeschreibung:

- werden **weitere Betriebsstätten** vom Unternehmen für Tätigkeiten im Kontrollverfahren genutzt? Z.B. weitere externe Standorte, Lagerstätten, Produktionsküchen, Ausgabestellen mit eigenem Personal etc.
- **welchem Betriebstyp** kann das Unternehmen zugeordnet werden? (z.B. Betriebskantine, Restaurant, Café, Catering)
- **wie erfolgt die Kennzeichnung?** Soll eine prozentuale Auslobung mit Bio-AHV-Logo erfolgen?

Erstkontrolle

Prüfung Grundvoraussetzung im Betrieb und Lagerbegehung:

- ein und **dieselben Zutaten** dürfen **nicht zeitgleich (am selben Tag)** in biologischer und konventioneller Qualität verwendet werden;
- die **Lagerung** von biologischen und konventionellen Rohstoffen muss **getrennt** erfolgen oder in eindeutig gekennzeichneten Bereich;
- bei Parallellagerung von ein und derselben Zutat in biologischer und konventioneller Qualität muss Art und Anzahl der ausgegebenen Speisen aus der Buchführung hervorgehen (für die Plausibilitätsprüfung).

Regelkontrolle

Jährliche Routinekontrolle vor Ort:

- in der Regel unangemeldet;
- während der üblichen Betriebs- und Geschäftszeiten.

→ Mögliche Kontrollzeiten rechtzeitig abklären; Geschäftszeiten der Betriebsbeschreibung entnehmen; ggf. Öffnungszeiten im Internet prüfen.

Regelkontrolle

Jährliche Routinekontrolle vor Ort:

Dokumentenkontrolle:

- Aktuelles Speisenangebot mit tagesaktueller Übersicht der eingesetzten Bio-Zutaten,
- Einkaufsbelege für die aktuell ausgelobten Bio-Zutaten,
- Lieferantenzertifikate mit Ausnahme von: LEH, Märkte, Hofläden.

Betriebsbegehung:

- Getrennte Lagerung von biologischen und konventionellen Rohstoffen oder eindeutig gekennzeichnete Bereiche.

Kontrolle: Auszeichnung des Bio-Anteils

Monatliche selbstständige Berechnung des Bio-Anteils durch den Unternehmer

Für jeden Wareneinkauf ist zu dokumentieren:

- **Netto-Gesamtbetrag** der eingekauften biologischen und konventionellen Produkte sowie sonstiger Produkte, die nicht in die Berechnung mit einfließen dürfen (Nicht-Lebensmittel), mit Auflistung Name und Anschrift des Lieferanten, Rechnungsnummer und –datum.

Kontrolle: Auszeichnung des Bio-Anteils

<https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/weitere-projekte/in-form-projekt-2017-19-1>
 (Tabelle zur Dokumentation des Bio-Anteils)

Ermittlung des Bio-Anteils [%] für: [EINGABE DOKUMENTATIONSGRÖSSE] **Dokumentationszeitraum:** [EINGABE DOKUMENTATIONSZEITRAUM]

Bitte geben Sie alle Beträge ohne Einheit ein, d.h. beispielsweise 156,80 statt 156,80 € oder EUR 156,80.

Bio-Anteil [%]: 0,00%

TOTAL:			0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	(I)
Name des Lieferanten	Rechnungsnummer	Rechnungsdatum	Bio-Lebensmittel [€/netto]	konvent. Lebensmittel [€/netto]	NICHT zu berücksichtigender Rechnungsbetrag [€/netto]	Kontrollfeld Rechnungssumme [€/netto]	Summe Bio-Lebensmittel plus konvent. Lebensmittel [€/netto]	Bio-Anteil pro Rechnung [%]
Verwenden Sie einheitliche Lieferantennamen.		Eingabeformat: TT/MM/JJJJ	Eingabe des Netto-Gesamtbetrags aller Bio-Lebensmittel für die o.g. Dokumentationsgröße.	Eingabe des Netto-Gesamtbetrags aller konventionellen Lebensmittel für o.g. Dokumentationsgröße.	Eingabe des Netto-Gesamtbetrags aller Rechnungsbeträge, die nicht in die Berechnung einfließen dürfen, z.B. Non-Food und/oder Lebensmittel, die nicht zur o.g. Dokumentationsgröße bzw. dem o.g. Dokumentationszeitraum gehören.	KEINE EINGABE Kontrollfeld zum Abgleich mit dem Netto-Gesamtbetrag der jeweiligen Rechnung.	KEINE EINGABE Automatische Berechnung aus den Spalten (D) plus (E), d.h. für Berechnung des Bio-Anteils zu berücksichtigender Rechnungsbetrag.	KEINE EINGABE Automatische Berechnung pro Rechnung aus dem Verhältnis der Spalten (D) zu (H).
						0,00 €	0,00 €	0,00%
						0,00 €	0,00 €	0,00%
						0,00 €	0,00 €	0,00%

Kontrolle: Auszeichnung des Bio-Anteils

- Für die **Erstzertifizierung** gelten die **letzten drei Monate** vor dem Kontrollbesuch → Durchschnittswert ausschlaggebend.
- Für **Folgekontrollen** wird der **Durchschnittswert der letzten 12 Monate** angesetzt. Kontrollen des Anteils können auch als Verwaltungskontrolle mit Ankündigung erfolgen. Die Überprüfung erfolgt stichprobenartig anhand der Einkaufsbelege.
- Schwankungen können über die Monate ausgeglichen werden, entscheidend ist immer der **Durchschnittswert über die letzten drei beziehungsweise zwölf Monate.**

Veranstaltungszertifizierung

Meldung an die
Kontrollstelle mind. Vier
Wochen vor
Veranstaltung

- Beschreibung der Betriebseinheiten mit Tätigkeitsbeschreibung, Lieferantenangabe mit Einkaufsbelegen.

Kontrollstelle stellt
Veranstaltungszertifikat
aus

- Stichprobenartige Überprüfung vor Ort in der Betriebseinheit oder am Ort der Veranstaltung.

Tagesaktuelle Bio-
Zutatenübersicht obligat

- Zusätzlich kann Zertifizierung nach Bio-Anteil erfolgen.

Veranstaltungszertifizierung



Das Bio-Zertifikat wird Veranstaltungen verliehen, die zertifizierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zutaten (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHVV) und Erzeugnisse (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHVV) weiter verarbeiten und anbieten und deren Verwendung kennzeichnen.

Die Berechnung des prozentualen Bio-Anteils bezieht sich auf den Gesamtwareneinkauf der Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse für die zertifizierte Veranstaltung.

Musterstelle GmbH
Am Mustergraben 1
12345 Musterstadt
www.musterfirma.de

Kontrollnummer
des Unternehmens
XXXX-XXXX



Verzeichnis der Unternehmen mit
Bio-Zertifikat:
www.musteradresse.de

Die Musterstelle GmbH, staatlich zugelassene
Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass die Veranstaltung

Name der Veranstaltung
Name des Veranstalters

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung
(Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert wurde.

**Produktkategorien und/oder
Einzelprodukte (fakultativ)**

Zertifikat No. XXXXXX

Gültig vom 00. Januar 2023 bis 00. Januar 2024



Muster Mustermann, Leitung Öko-Kontrollstelle
Zertifizierungsstadt, Monat 2023

Das Bio-Zertifikat wird Veranstaltungen verliehen, die zertifizierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zutaten (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHVV) und Erzeugnisse (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHVV) weiter verarbeiten und anbieten und deren Verwendung kennzeichnen.

Musterstelle GmbH
Am Mustergraben 1
12345 Musterstadt
www.musterfirma.de

Kontrollnummer
des Unternehmens
XXXX-XXXX



Verzeichnis der Unternehmen mit
Bio-Zertifikat:
www.musteradresse.de

Die Musterstelle GmbH, staatlich zugelassene
Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass die Veranstaltung

Name der Veranstaltung
Name des Veranstalters

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung
(Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert wurde.

**Produktkategorien und/oder
Einzelprodukte (fakultativ)**

Zertifikat No. XXXXXX

Gültig vom 00. Januar 2023 bis 00. Januar 2024



Muster Mustermann, Leitung Öko-Kontrollstelle
Zertifizierungsstadt, Monat 2023

Übungen

Übungen zu den Kennzeichnungsmöglichkeiten auf Speiseplänen, Tafeln etc.

MAIN COURSE

HAUPTGERICHTE
HLAVNÍ JÍDLA

Auf dieser Seite verarbeiten wir folgende Lebensmittel aus dem ökologischen Landbau: Schweineschulter, Rindfleisch, alle Gemüse- und Salatsorten, Milch, Sahne, Sauerrahm und Quark, Eier, Kartoffeln und Nudeln, Essig und Öl, Sauerkraut. | **Na této stránce zpracováváme následující potraviny z ekologického zemědělství:** Vepřové rameno, hověz, všechny zeleniny a saláty, mléko, smetana, zakysaná smetana a kvarky, vejce, brambory a těstoviny, ocot a olej, zeli. | **On this page we process the following foods from organic farming:** Pork shoulder, beef, all vegetables and salads, milk, cream, sour cream and quark, eggs, potatoes and pasta, vinegar and oil, sauerkraut

Gulasch vom Bio-Rind mit Nudeln – 100% Bio 16,50
Guláš z Bio hovězího masa s nudlemi | Goulash of organic beef with pasta

Schweinebraten von der Bio-Sau 14,90
mit Dampfbiersoße, Sauerkraut und Semmelknödel
Křupavá vepřová pečeně s pivní omáčkou, zeli a houskový knedlík
Pork in beer sauce, sauerkraut and bread dumplings

Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter, 13,90
Ofenkartoffeln, Kräutersauerrahm und kleiner Salatgarnitur
Steak z vepřové pečeně na grilu s celým bramborem, plněným zakysanou smetanou s bylinkami, zeleninová obloha
Grilled pork steak with herb butter, jacket potatoes, herbed sour cream and garnish

Gebratene Forellenfilets mit Salzkartoffeln und Beilagensalat 15,90
Opečená pstruží filátka s vařeným bramborem a malým salátem
2 pc of grilled trout fillet with potatoes and small side salad

Alle Hauptgerichte gibt es auch als Seniorenportion bei einem Nachlass von 1,- EUR



VEGETARIAN MEALS
VEGETARIÁNSKÉ JÍDLA
GERICHTE

Drei Karotten-Kartoffelpflanzerl mit Joghurt-Dip und Beilagensalat 11,90
Mrkovo bramborové karbanátky s jogurtovým dipem a malý míchaný salát
3 carrots-potatoes vegetarian burger with yoghurt dip and small side salad

Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm und Salatgarnitur 8,90
Celé brambory se zakysanou smetanou s bylinkami a zeleninovou oblohou
Baked potatoe, sour cream with herbs and garnish



ICE CREAM

SPEISEEIS
ZMRZLINY

Auf dieser Seite verarbeiten wir folgende Lebensmittel aus dem ökologischen Landbau: Milch, Sahne, Eisbindemittel, Kakaopulver, Nussmark, Erdbeeren, Kaffee, Orangensaft, Glühwein, Preiselbeermuttersaft, Kinderpunsch, Ingwer, Tee, Buttermilch. | **Na této stránce zpracováváme následující potraviny z ekologického zemědělství:** Mléko, smetana, zmrzlina, kakaový prášek, muškátový oříšek, jahody, káva, pomerančový džus, svažené víno, šťáva z brusinkových ořechů, dětský punč, zázvor, čaj, podmáslí. | **On this page we process the following foods from organic farming:** Milk, cream, ice-cream, cocoa powder, nutmeg, strawberries, coffee, orange juice, mulled wine, cranberry nut juice, children's punch, ginger, tea, buttermilk

Frische Buttermilch

Čerstvé zakysané mléko | Fresh buttermilk

Buttermilch natur 3,10
Zakysané mléko přírodní | Buttermilk plain

Buttermilch Heidelbeer 3,60
Zakysané mléko borůvkové | Buttermilk blueberry

Buttermilch Himbeer 3,60
Zakysané mléko malinové | Buttermilk raspberry

Speiseeis aus eigener Herstellung

Domácí zmrzlina | home-made ice cream

Milchspeiseeis – Vanille, Schokolade, Haselnuss
Vanilková, čokoládová, oříšková | Vanilla, chocolate, hazelnut

Fruchtspeiseeis – Erdbeere | jahodová | strawberry

Eine Kugel Eis 1,60
1 kopeček zmrzliny | one scoop of ice cream

jede weitere Kugel 1,40
každý další kopeček | each additional scoop

Portion Sahne 0,60
Porce šlehačky | Portion of cream

Eiskaffee mit Sahne 6,20
Ledová káva | Iced coffee

Eisschokolade mit Sahne 6,20
Ledová čokoláda | Iced Chocolate

Sanfter Engel 5,50
2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft |
2 kopečky vanilky zmrzliny s pomerančovým džusem |
2 scoops of vanilla with orange juice

Bananensplit 7,90
Banánový pohár | Banana split

Nussbecher 7,80
Oříškový pohár | Nut sundae

Himbeerbecher 7,50
Malinový pohár | Raspberry sundae

(von Dezember bis April | od prosince do dubna |
from Dezember to April):

Wintergetränke

Zimní teplé nápoje | Winter drinks

Haferl Bio-Glühwein
Větší hrnek svařeného bio vína | bigger cup of mulled
bio wine

Wintergetränk Preiselbeersaft mit Rum
und Ingwer, fruchtig im Geschmack,
Haferl
Zimní nápoj brusinkový džus s rumem a zázvorem,
větší hrnek | Winter drink Cranberry juice with rum
and ginger, bigger cup

Haferl Jagertee mit Früchtetee
und 4 cl Jagertee
Větší hrnek ovocného čaje s bylinným likérem | bigger
cup of fruity tee with herb liqueur

Haferl Kinderpunsch
Větší hrnek dětského punče | bigger cup of Children
punch



Bio-Frühstückskarte von 8:30 - 10:30

Kleines Frühstück

2 Brötchen, Butter, mit Marmelade oder Honig

Gesund in den Tag

Müsli mit Milch oder Joghurt und frisches Obst.

Käsefrühstück

Käseteller mit verschiedenen Käsesorten, 2 Brötchen, Butter

Das Deftige

Rührei mit Speck oder frischen Kräutern,
2 Brötchen, Butter

Deckers großes Frühstück

2 Brötchen, 1C roissant, Butter, Wurst, Käse, Marmelade,
Orangensaft, Rührei mit Speck

Veganes Frühstück

Pikanter Aufstrich, Marmelade, Margarine
2 Brötchen, Kaffee oder Tee, Sojamilch

Guten Appetit !



**KARTE
KARTE
KARTE**

**Frühstück
-Auszug-**

Warmes Frühstück

Scrambled Eggs
2 Rühreier, Brötchen, Butter...4,80 €

Breakfast
2 Spiegeleier mit Frühstücksspeck*
Orangenmarmelade, Butter &
Brötchen...7,90 €

Farmer Frühstück
Omelette mit geschmortem
Gemüse & Champignons, Brötchen
& Butter ..8,90 €

Heart Break
2 Spiegeleier auf geschmorten
Tomaten und Champignons,
Brötchen, Butter...7,90 €

Heiß & Fettig
Omelette auf geschmorten Tomaten
und Champignons mit Käse
überbacken, Brötchen
und Butter...8,90 €

*mit Phosphat

Frisch und Fruchtig

Früchtequark ...gr. 4,90 €, kl. 3,00€

Früchtejoghurt mit Ahornsirup
... gr. 5,20 €, kl. 3,20 €

Müsli mit Joghurt, Nüssen und
Früchten...gr. 5,20 €, kl. 3,20 €

Obstsalat n. Saison...gr. 5,20 €, kl. 3,20 €

Müsli Royal großes Müsli mit Sahne
& 1 Glas frisch gepresster
Orangensaft (saisonal)... 7,00 €.

Kinderkarte

"Willi" Naturjoghurt mit Honig ...3,20 €

"Jim Knopf" Butterbrötchen
mit Samba ...2,80 €

"Winni Puh" Cornflakes, Milch...2,80 €

"Dalton" Spiegelei auf Brötchen
mit Butter... 3,40

BIO
Fruchtaufstrich, Honig,
Eier, Brot und Brötchen
Sauermüsli, Orangensaft

← →

Salate

Gesundheit, die man essen kann

Caesar Salat V € 15,90

Knackiger Römorsalat, mit Tomaten, frisch gehobeltem Grana Padano, Knobli - Cracker und unserem hausgemachtem Caesar Dressing

Chicken Caesar Salat € 17,90

Der Caesar Salat ist ja schon toll! Doch das am Stück gegrillte Hähnchenbrustfilet macht ihn noch leckerererer . . .

Pulled Pork Salat € 17,90

Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurken, Mais und Paprika. Romemade Pulled Park und Sonnenblumenkerne runden den Salat ab. Dazu reichen wir unser Honey Ginger Dressing

Bio-Falafel Bowl € 16,90

hausgemachte Bio-Falafel, gegrillte Paprika, Champignons und Zucchini, Rucola, Cole Slaw, Sonnenblumenkerne, Unser eigenes Caesar's Dressing runden es lecker ab

Good Live Bowl V € 16,90

gegrillte Paprika, Champignons und Zucchini, Rucola, Cole Slaw, Couscous, Sonnenblumenkerne, Frittierte Avocado und Cranberry's runden es lecker ab

CHEF-S SPECIALS

You must try!

Pulled Pork Sandwich € 16,90

Drei getoastete Sandwichscheiben, belegt mit Mountains of Pulled Pork, Honey Mustard und rohe Zwiebelringen machen dieses Sandwich zu Deinem Liebling! Dazu reichen wir Nacho's, Dip & Cole Slaw

Classic BLT Sandwich € 15,90

So simple, doch so gut! Drei Sandwich-Toast belegt mit knackigem Römorsalat, knusprigem Bacon und frischen Tomaten. Dazu reichen wir Nacho, Dip und Cole Slaw

Club Sandwich - Das Original! € 16,90

Dauert etwas länger! Drei Sandwich-Toast belegt mit saftiger Hähnchenbrust, knusprigem Bacon, Tomaten, Römorsalat und als Krönung ein Spiegelei. Dazu Nacho, Dip und Cole Slaw! Freu Dich!


Bio-Falafel Curry-*unsere Antwort auf die Currywurst* V € 15,90

hausgemachte Bio-Falafel mit Currysauce und Pommes rot/weiß wir finden: "leckerer als das Original!"

Roasted Chicken € 19,90

Zwei saftige Hähnchenbrustfilets auf frischem Pflanzengemüse, Pommes Frites aus frischen Kartoffeln und Cole Slaw

Menü



Alle Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau

Süßkartoffel-Möhren-Suppe

Frühlingsrollen *
Asiagemüse
Basmatireis

Schokopudding

* Teig nicht aus biologischem Anbau

Alle Zutaten sind biologisch außer ...

Unsere Zutaten sind in der Regel 100% biologisch. Ausnahmen sind entsprechend gekennzeichnet ...

Zum Beispiel: Fisch aus Wildfang

Speiseplan vom 13.01. bis 17.01. 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salate	Feldsalat mit Granatapfel & Nüsse		Bunter Wintersalat	Tomatensalat mit Basilikum	
Hauptgericht	Ratatouille mit Reis 	Rindergulasch, (vom Rind aus artgerechter Tierhaltung), dazu Semmelknödel ^{G,E,L} und Rotkraut	Eier  in Senfsoße ^L , dazu Ofenkartoffeln 	Dinkel-Walznudeln ^G  mit Schinkenrahmsoße ^{b,c,d} ^L	Erbsensuppe Körnerbaguette ^G
Hauptgericht vegetarisch	Ratatouille mit Reis 	Semmelknödel ^{G,E,L} mit Champignonragout ^L und Rotkohl	Eier  in Senfsoße ^L , dazu Ofenkartoffeln 	Dinkel-Walznudeln ^G  mit Gemüserahmsoße ^L	Erbsensuppe, Körnerbaguette ^G
Hauptgericht Ohne Schweinefleisch	Ratatouille mit Reis 	Rindergulasch, (vom Rind aus artgerechter Tierhaltung), dazu Semmelknödel ^{G,E,L} und Rotkraut	Eier  in Senfsoße ^L , dazu Ofenkartoffeln 	Dinkel-Walznudeln ^G  mit Schinkenrahmsoße ^{b,c,d} ^L	Erbsensuppe, Körnerbaguette ^G
Dessert	Mandarinen		Birnen		Joghurt ^L  mit Banane

Allergene

G= Glutenhaltige Lebensmittel	K= Krebstiere	E= Eier	F= Fisch	E N= Erdnüsse	SO= Soja	L= Milch	SF= Schalenfrüchte	SE= Sellerie	SF= Senf	SS= Sesam	LU= Lupine	WT= Weichtiere	SU= Sulfite, Schwefeldioxid
----------------------------------	------------------	------------	-------------	------------------	-------------	-------------	-----------------------	-----------------	-------------	--------------	---------------	-------------------	-----------------------------------

Zusatzstoffe

a Farbstoff	b Konservierungsstoff	c Antioxidationsmittel	d Geschmacksverstärker	e geschwefelt	f geschwärzt	g gewachst	h Phosphat	i Süßungsmittel	j Phenylalanin- quelle	k Nitritpökel-salz
----------------	--------------------------	---------------------------	---------------------------	------------------	-----------------	---------------	---------------	--------------------	------------------------------	-----------------------

Guten Appetit wünsch euch unser Küchenteam

Änderungen vorbehalten

Wochenspeiseplan 11.09.2023 - 15.09.2023



	Montag, 11.09.2023	€	Dienstag, 12.09.2023	€	Mittwoch, 13.09.2023	€	Donnerstag, 14.09.2023	€	Freitag, 15.09.2023	€
Suppe	Allgäuer Käsesuppe (1/C) ✓	€ 1,00	Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Amaranth (D)	€ 0,95	Klagenfurter Krensuppe (3/A1/A2/C/N) ✓	€ 1,00	Hühnerkraftbrühe mit Eierstich (B/C/D)	€ 0,95	Tomatencremesuppe (C) ✓	€ 1,00
Hamat	Nürnberger Rostbratwürstchen ✘ Speckjus (2) ✘	€ 3,15	Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (angereichte Aufzucht) (2/A1/B/C) Jus ✘	€ 4,55	Kabeljaufilet unter der Rote Bete-Kruste (3/A1/A3/B/C/E/M/N) Meerrettichsauce (3/A/A1/C/N) ✓	€ 6,05	Hausgemachte Semmelknödel (A1/A3/B/C/E) ✓ Champignonragout (A/A1/B/C) ✓	€ 3,95	Schwainerückensteak Elsässer Art (2/A1/A3/B/C/E) ✘ Jus ✘	€ 4,60
Szene			Mexikanischer Bohnenbratling (A1/A4/F/L) Tomatensalsa (3)	€ 2,50 € 1,25	Falaffelsandwich (1/3/A1/D/E/L/M) ✘	€ 4,50	Pasta-Station (A1) ✘ Pesto Rosso (2/3/B/C/D/H1) ✓ Schinken-Sahnesauce (2/3/B/A/A1/C) ✘	€ 3,10	Steinpilzravioli mit Wirsing und Parmesan (2/A/A1/B/C) ✓	€ 4,55
Weltweit	Pasta Quattro Formaggi (2/A/A1/B/C) ✓	€ 2,85	Gnocchi "Tessiner Art" mit Maronen und Kürbis (A/A1/B/C) ✓	€ 4,85	Manniertes Geflügelfleisch Babi Pangang (2/6/E/L) Asiatischer Krautsalat ✘	€ 4,35	Orientalische Reispfanne Bryan mit Hähnchenstreifen (H1/H4) Joghurt-Minz-Dip (C) ✓	€ 4,45		
Utal	Pikantes Spitzkohl-Curry (1/2) ✘	€ 4,00	Türkische Linsensuppe Mercimek Corbasi mit Kartoffeln (C) ✓	€ 2,85	Vollkornnudeln mit Bohnen und Salbei (3/A1/N) ✘	€ 2,85	Erbseintopf (A1/D) ✘	€ 2,85	Koreanische Reispfanne "Bibimbap" (2/9/E/M) ✘	€ 2,85
Kalter Genuss	Amerikanischer Hähnchen Wrap mit Staudensellerie (3/A1/A3/A4/B/D/L)	€ 4,50	Djuvec Wrap mit Cevapcici und pikantem Ajvar (A1/A4/B/C/L) ✘	€ 4,10	Wrap Marrakesch (A1/A4/C/M) ✓	€ 3,95	Wrap mit Schaufele und Kraut (2/A1/A4/D) ✘	€ 3,95	Wrap Tandoori chicken (A1/A4/C/L/N)	€ 4,90
	Weckglas Tomate Mozzarella (2/A1/A3/B/C/E/H1) ✓	€ 4,75	Gewokter Caesar Salad (2/3/A1/A3/B/C/D/E/V/L) ✘	€ 4,15	Weckglas Rindfleisch mit Grüner Sauce (1/B/C/L) ✘	€ 4,05	Hawaiianische Poke Bowl (1/2/3/9/A1/B/E/M/N) ✓	€ 4,35	Weckglas Mediterraner Bohnensalat (2/3/B/B/C/D/H1/N) ✓	€ 3,60
Beilagen	Kartoffelpüree (C)	€ 1,40	Fladenbrot (A1/M) ✘	€ 0,60	Duftreis ✘	€ 1,10	Brötchen (A1/A3/E) ✘	€ 0,50	Bratkartoffeln ✘	€ 1,40
	Sauerkraut ✘	€ 1,20	Potato Dippers ✘	€ 1,40	Salzkartoffeln ✘	€ 1,40	Penne (A1) ✘	€ 1,10	Pfannengemüse der Saison ✘	€ 1,55
			Erbisen ✘	€ 1,20	Buntes Kürbis-Karottengemüse ✘	€ 1,55	Broccoli ✘	€ 1,20		
							Rindswurst (2/D) ✘	€ 1,70		
Salat	Kleiner Salat	€ 0,95	Kleiner Salat	€ 0,95	Kleiner Salat	€ 0,95	Kleiner Salat	€ 0,95	Kleiner Salat	€ 0,95
Dessert	Joghurt mit Amaranth-Crunch (C/E)	€ 1,10	Aprikosanquark (C/H1)	€ 1,10	Johannisbeerquark (C)	€ 1,10	Quark mit Birnenragout und Schokoladensauce (3/C/E/H1)	€ 1,10	Joghurt mit Zwetschgenroster (C/H7) ✘	€ 1,10
	Apfelstreuselkuchen mit Sahne (A1/B/C/H7)	€ 1,60	Haselnusspudding (C/H2)	€ 1,20	Schokoladen-Trifle (A1/B/C/E) ✘	€ 1,25	Kokospudding mit Mangocoulis (C)	€ 1,20	Topfenmousse mit Beerenragout (C) ✘	€ 1,25
			Obstsalat	€ 2,05	Obstsalat	€ 2,05				

Tagesmenü EUR 3,80 / Alle Preise inkl. der derzeit gültigen gesetzlichen MwSt. | Fremdfirmen + 75% Aufschlag auf Verkaufspreis / (Speiseplanänderungen vorbehalten) | Alle Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.
 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 6 geschwärzt | 8 mit Phosphat | 9 mit Süßungsmittel
 A Glutenhaltiges Getreide | A1 Weizen | A2 Roggen | A3 Gerste | A4 Hafer | B Eier und Eierzeugnisse | C Milch und Milchzeugnisse einschließlich Laktose | D Sellerie und Sellerieerzeugnisse | E Soja und Sojaerzeugnisse | F Lupine und Lupinenerzeugnisse | H1 Mandeln | H2 Haselnüsse | H4 Cashewnüsse | H7 Pistazien | I Fisch und Fischerzeugnisse | L Senf und Senferzeugnisse | M Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse | N Schwefeldioxid und Sulfite
 ✓ vegetarisch ✘ vegan ✘ Schwein ✘ Rind ✘ Fisch
 ✘ CO2 Footprint: A < 629 g CO2eq | B < 1258 g CO2eq | C < 2687 g CO2eq | D > 2667 g CO2eq | E > 4853 g CO2eq jeweils bezogen auf eine Portion mit gleichbleibendem Nährwert, unabhängig von der Portionsgröße. Mehr Infos findet Ihr unter go.roche.com/footprint.

Viele Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität. Eine vollständige Übersicht finden Sie im Intranet.

Übersicht im Intranet

Bio Sortimentsliste

Nudeln

Bio Fagiolini (Bohnenform) Nudeln

Bio Fusilli Vollkorn

Bio Mie Nudeln

Bio Penne Vollkorn

Bio Pettine Nudeln

Bio Spätzle mit Ei

Bio Spaghetti Vollkorn

Bio Strozzapreti

Bio Walznudeln / Bandnudeln mit Ei

Bio Jerelli

Bio Makkronelli

Bio Rigatoni

Bio Spaghetti

Kartoffeln

Kartoffeln Bio roh geschnitten / Kg

Kartoffeln Bio roh geschnitten mehlig / Kg

Kartoffelwürfel roh 15*15 mm Bio / Kg

Kartoffelwürfel roh 30*30 mm Bio / Kg

Risolee - Kartoffeln roh Bio / Kg

Kartoffeln Bio roh geschnitten / Kg

Kartoffelscheiben gegart Bio / Kg

Bio Tofu


Bio Kaffee

Menüplan vom bis2019

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Gerne nehmen unsere Servicemitarbeiter bis 8.30 Uhr Ihre Ummeldung innerhalb Ihrer Kostform entgegen.

Woche 2 Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Selleriesuppe a Weizen, c, g, i, j, f, 4	Zwiebelsuppe a Weizen, c, g, i, j, f, 4	Klare Gemüsesuppe a Weizen, c, g, i, j, f, 4	Kohlrabisuppe a Weizen, c, g, i, j, f, 4	Rinderbouillon mit Gemüse a Weizen, Gerste, l, 4		Tomatensuppe a Weizen, c, g, i, j, f, 4
Salate	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet		Salate vom Buffet
LOGI®-Menü	Kabeljaufilet d dazu buntes Karottengemüse und Zitronensoße a Weizen, g	Geflügel Frikadelle a Weizen, i, j mit grünen Bohnen dazu Champignonsoße a Weizen, g	Eieromelette c, g auf Rahm-Blattspinat g dazu eine Grilltomate	Schweinenackensteak gegrillt auf Pfannengemüse (Karotte, Sellerie, Zucchini) dazu Kräuterbutter g auf Gurkenscheibe	Seehechtfilet d mit weißem Spargel und Schnittlauchsoße a Weizen, g	Gemüseintopf mit Staudensellerie, Paprika, Zucchini und Tomaten a Weizen, c, g, i, j, f, 4 dazu Parmesan g	Schweinefilet j mit gelb-grünem Zucchini-gemüse und Bratensoße a Weizen, i, j, 4
LOGI®-Menü Vegetarisch mit Fisch	Tofu Natur r mit Sesamöl mariniert auf Grillgemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel)	Auberginenscheiben in Parmesan-Ei gebacken c, g mit Quinoa auf Tomatensoße	Linsen-Bratling (Karotte, Lauch, Sellerie) a Weizen, c auf Zucchini-gemüse mit Ajvar	Seelachsfilet d gebraten auf gedünsteten Lauchstreifen	Kichererbsenpfannkuchen c, g mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt an Schnittlauchsoße a Weizen, g	Bohneneintopf aus gelben und grünen Bohnen sowie Paprika a Weizen, c, g, i, j, f, 4	Wildlachsfilet d mit Broccoli und Kräutersoße a Weizen, g
Mediterranes Menü 	Kabeljaufilet d dazu buntes Karottengemüse, Kartoffeln und Zitronensoße a Weizen, g	Putenbraten mit grünen Bohnen und Ebyl a Weizen dazu Champignonsoße a Weizen, g	Vegetarische Tortellini a Weizen, g mit Erbsen Gemüse an Käsesoße a Weizen, g	Seelachsfilet d gebraten mit Pfannengemüse (Karotte, Sellerie, Zucchini) dazu Kartoffeln und Kräuterbutter g auf Zitrone	Hähnchenbrust mit Romanesco, Vollkornnudeln a Weizen und Geflügelsoße a Weizen, i	Gemüseintopf mit Staudensellerie, Paprika, Zucchini und Tomaten a Weizen, c, g, i, j, f, 4 dazu Parmesan g Vollkornbrot a Roggen, Dinkel	Schweinefilet j mit gelb-grünem Zucchini-gemüse, Reis und Bratensoße a Weizen, i, j, 4
Mediterranes Menü Vegetarisch mit Fisch	Ofenkartoffel mit Grillgemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel) und Kräuterquark g	Auberginenscheiben in Parmesan-Ei gebacken c, g mit Quinoa auf Tomatensoße	Linsen-Bratling (Karotte, Lauch, Sellerie) a Weizen, c auf Zucchini-gemüse mit Ajvar dazu Vollkornbrot a Roggen, Dinkel	Hirtenkäse mit Kräutern mariniert auf gedünsteten Lauchstreifen dazu Kartoffeln	Seehechtfilet d mit weißem Spargel, Bulgur a Weizen und Schnittlauchsoße a Weizen, g	Bohneneintopf aus gelben und grünen Bohnen sowie Paprika a Weizen, c, g, i, j, f, 4 Vollkornbrot a Roggen, Dinkel	Wildlachsfilet d mit Broccoli und Kräutersoße a Weizen, g dazu Reis
Nachtsch	Apfelquark mit Zimt	Frisches Obst	Pfirsichquark mit Mandeln g, h	Frisches Obst	Frisches Obst	Sauerkirschquark mit Mandeln g, h	Frisches Obst

Folgende Lebensmittel erhalten Sie bei uns in Bio-Qualität:

Vollkorn Dinkelbrötchen a Dinkel, Vollkorn Dinkel Sonnenblumenkernbrötchen a Dinkel,
Vollkorn Nudeln a Weizen, Tofu r, Olivenöl am Buffet



Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff oder konserviert | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Geschwefelt | 6
Geschwärzt | 7 Gewachst | 8 Phosphat | 9 Süßungsmittel | 10 enthält eine Phenylalaninquelle
Allergene: a Glutenhaltiges Getreide | b Krebstiere, Krebstiererzeugnisse | c Eier, Eierzeugnisse | d Fische, Fischerzeugnisse | e Erdnüsse,
Erdnusserezeugnisse | f Soja, Sojaerzeugnisse | g Milch, Milcherzeugnisse | h Schalenfrüchte, Schalenfrüchterzeugnisse | i Sellerie,
Sellerieerzeugnisse | j Senf, Senferzeugnisse | k Sesamsamen, Sesamerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg) | m Lupinen,
Lupinerzeugnisse | n Weichtiere, Weichtiererzeugnisse



Q & A

Klärung offener Fragen

Disclaimer

Die enthaltenen Schulungsinhalte sind im Rahmen der Maßnahme „Lehrgang Öko-Kontrolle“ erstellt worden. Diese Materialien wurden 2024 und 2025 genutzt, die letzte Aktualisierung fand im September 2025 statt.

Die Präsentationen sind Anschauungsexemplare und dürfen in dieser Form nicht für eigene Schulungen verwendet werden.

Im Auftrag des BMLEH und der BLE hat ein Konsortium diese Schulungsinhalte entwickelt und 13 Schulungen durchgeführt. Das Konsortium bestand aus:





Vielen Dank.

Foto: Ecocert

2024/25

Die Lehrgänge Öko-Kontrolle sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMELH).