



SPEISEPLAN

Allergen-Speiseplan Juni 2024

Montag den 03.06.

Bio-Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Reis, dazu Apfel-Karotten-Salat

Bio Hähnchengeschnetzeltes ^{g, i}

Reis Bio

Apfel-Karottensalat ⁱ

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio)

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern (100% Bio) ^{a, a5, g, i}

Schnittlauch-Dip Bio ^g

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 04.06.

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen, dazu Bio-Salzkartoffeln

Hackbällchen Geflügel ^{a, a1, c, g, j}

Weisse Sauce ^{a, a1, g, i}

Erbsengemüse ^g

Salzkartoffeln Bio

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), mit Tomatensauce und Bio-Kartoffeln, dazu Knabberrohkost

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) ^{a, a1, f, g}

Tomatensauce ⁱ

Salzkartoffeln Bio

Knabberrohkost

Vanillejoghurt

Vanillejoghurt ^g

Mittwoch den 05.06.

Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Zucchini), dazu Paprika-Tomatensauce (100 % Bio)

CousCous mit Gemüse Bio ^{a, a1, i}

Paprika-Tomatensauce Bio ⁱ

Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse, dazu cremiger Karottensalat (100% Bio)

Spirelli Bio ^{a, a1}

Brokkoli-Sahne-Sauce Bio ^{g, i}

Reibekäse Bio ^g

Bio Karottensalat cremig ^{c, j}

Obst der Saison

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

f enthält Soja

i enthält Sellerie

a1 enthält Weizen

g enthält Milch und -erzeugnisse

j enthält Senf

a2 enthält Roggen

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

k enthält Sesam

a3 enthält Gersten

h1 enthält Mandel

l enthält Schwefeldioxid

a4 enthält Hefe

h2 enthält Haselnuss

m enthält Lupine

a5 enthält Dinkel

h3 enthält Walnuss

n enthält Weichtiere

a6 enthält Kamut

h4 enthält Kaschunuss

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

b enthält Krebstiere

h5 enthält Pekannuss

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

c enthält Eier

h6 enthält Paranuss

sowie technologisch unvermeidbaren

d enthält Fisch

h7 enthält Pistazie

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

e enthält Erdnüsse

h8 enthält Macadamianuss

können nicht ausgeschlossen werden.



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 06.06.

Gebackener Seelachs mit Bio-Blumenkohl und Bio-Vollkornreis

Paniertes Seelachsfilet ^{a, a1, d}
Bio-Blumenkohl-Gemüse ^g
Vollkornreis Bio

Veganer Backfisch mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

Backfisch vegan ^{a, a1}
Rahmspinat Bio ^g
Vollkornreis Bio

Apfel-Streuselkuchen

Apfel-Streuselkuchen ^{a, a1, c, g}

Freitag den 07.06.

**Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Weizenbaguette (100% Bio)**

Kartoffelrahmsuppe (Frühling) Bio ^{g, i}
Baguette Bio ^{a, a1}

**Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen,
dazu Reis (100% Bio)**

Gemüsecurry mit Kichererbsen Bio ^{g, i}
Reis Bio

Götterspeise mit Vanillesauce

Götterspeise
Vanillesauce ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BILOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 10.06.

**Frikadelle vom Rind mit Bratensauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis**

Rinderfrikadelle ^{a, a1, c}

Bratensauce ^{a, a1, a3, l}

Erbsengemüse Bio ^g

Vollkornreis Bio

**Ratatouille (Zucchini, Paprika in Tomatensauce)
mit Bio- Vollkornnudeln und Reibekäse (100% Bio)**

Ratatouille Bio ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Vollkornnudel Bio ^{a, a1}

Birnenquark

Birnenquark ^g

Dienstag den 11.06.

Gemüse-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Gemüse-Lasagne Bio ^{a, a1, g, i}

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

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

Eier-Omelette ^{c, g}

Kleine Kartoffeln Bio

Baked Beans

Knabberrohkost

Obst der Saison

Obst der Saison

Mittwoch den 12.06.

**Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Penne Bio ^{a, a1}

Tomatensauce Bio ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

**Bio-Brokkolicremesuppe und Bio-Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)**

Brokkolicremesuppe Bio ^{g, i}

Pfannkuchen Bio ^{a, a1, c, g}

Rote Grütze (Kirsche, Johannisbeere, Erdbeere)

Heidelbeerquark

Heidelbeerquark ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

f enthält Soja

i enthält Sellerie

a1 enthält Weizen

g enthält Milch und -erzeugnisse

j enthält Senf

a2 enthält Roggen

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

k enthält Sesam

a3 enthält Gersten

h1 enthält Mandel

l enthält Schwefeldioxid

a4 enthält Hefe

h2 enthält Haselnuss

m enthält Lupine

a5 enthält Dinkel

h3 enthält Walnuss

n enthält Weichtiere

a6 enthält Kamut

h4 enthält Kaschunuss

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

b enthält Krebstiere

h5 enthält Pekanuss

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

c enthält Eier

h6 enthält Paranuss

sowie technologisch unvermeidbaren

d enthält Fisch

h7 enthält Pistazie

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

e enthält Erdnüsse

h8 enthält Macadamianuss

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 13.06.

**Hokifilet natur mit Bio-Remouladensauce,
dazu Bio-Kartoffeln**

Pochiertes Hokifilet ^d
Remoulade Bio ^{c, g, j}
Salzkartoffeln Bio

**Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Bio-Reis
dazu Bio-Zitronendip**

Spanische Bio-Gemüsepaella (Erbsen, Karotten, Paprika)
mit Sauerrahm-Dip ^g
Zitronenmayonnaise ^{c, g, j}

Obst der Saison

Obst der Saison

Freitag den 14.06.

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce und Bio-Möhren, dazu Bio-Reis

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c, g, j}
Möhrengemüse Bio ^g
Bio-Reis
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}

Käse-Makkaroni, dazu Knabberrohkost (100 % Bio)

Käse-Makkaroni Bio ^{a, a1, g, i}
Knabberrohkost Bio

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis ^g
Zimt und Zucker

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamanuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 17.06.

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce und Bio Möhrchen, dazu Bio-Kartoffeln

Hackbällchen Rind ^{a, a1, c, g, j}

Möhrengemüse Bio ^g

Salzkartoffeln Bio

Tomatensauce ⁱ

Bio-Eierknöpfe mit Champignonrahm und Bio-Erbсен dazu Bio-Knabberrohkost

Bio-Eierknöpfe ^{a, a1, c}

Champignonrahm (Bio-L) ^g

Erbsengemüse Bio ^g

Knabberrohkost Bio

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 18.06.

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Lachs-Dill-Sahnesauce (Bio-Sahne) ^{a, a1, d, g, i}

Salat Freitag

Honig-Vinaigrette ^{j, l}

Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Vollkornreis

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art ^{a, a1, a3, f, g, l}

Möhrenrahmgemüse Bio ^{g, i}

Vollkornreis Bio

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Cookie Bio Kerniger Hafer ^{a, a4, a5}

Mittwoch den 19.06.

Bio-Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu geriebener Bio-Käse

Gnocchi Bio ^{a, a1}

Basilikumpestosauce ^g

Reibekäse Bio ^g

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g}

Kräutersauce ^g

Bio-Reis

Schokomuffin

Schokomuffin ^{a, a1, c, f, g}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 20.06.

Möhrencremesuppe &

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

Möhrencremesuppe Bio ^{g, i}

Kaiserschmarrn Bio ^{a, a1, c, g}

Apfelmus Bio

Zimt und Zucker Bio

Falaffel mit Bio-Couscous und Bio-Gemüse

(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Bio-Tomatendip

Falaffel ^{a, a1}

CousCous Bio ^{a, a1, i}

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) Bio ⁱ

Tomaten-Dip Bio ^{g, i}

Obst der Saison

Obst der Saison

Freitag den 21.06.

Würstchengulasch (Rind) Tomatensauce Bio-Farfalle

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce ⁱ

Farfalle Bio ^{a, a1}

Bio-Farfalle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reibekäse

Farfalle Bio ^{a, a1}

Paprikasauce ^{a, a1, a3, g, i, l}

Reibekäse Bio ^g

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 24.06.

**Hähnchenbrust mit Barbecuesauce,
dazu Bio-Reis und Maissalat**

Hähnchenbrustfilet natur
Barbecue-Sauce ^{i, j}
Reis Bio
Maissalat ^l

Maiskolben mit Bio-Kräuterquark und Bio-Salzkartoffeln

Maiskolben
Kräuterquark Bio ^g
Salzkartoffeln Bio

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 25.06.

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau mit Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Himbeerdressing

Lachs-Kartoffelaufbau mit Bio-Kartoffeln (Bio-L) ^{d, g}
Salat Donnerstag
Himbeerdressing

Überbackener vegetarischer Maultaschenaufbau mit Kräutersauce (100 % Bio)

Vegetarischer Bio-Maultaschenaufbau
überbacken mit Kräutersauce und Käse ^{a, a1, c, g, i}

Grießpudding mit Himbeersauce

Grießpudding ^{a, a1, g}
Himbeersauce

Mittwoch den 26.06.

Bio-Kartoffelpüree mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce

Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen,
Spargel) in Sahnesauce ^g
Kartoffelpüree Bio ^g

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce mit Bio-Rigatonelli und Bio-Reibekäse

Vegetarische Sonnenblumenkern Sauce ^{a, a1, a3, i, j, l}
Rigatonelli Bio ^{a, a1}
Reibekäse Bio ^g

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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 27.06.

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbrot (100% Bio)

Blumenkohlcremesuppe Bio ^{a, a1, g, i}

Vollkornbrotscheibe Bio ^{a, a2}

**Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Vollkornbrot (100% Bio)**

Chili sin Carne Bio ⁱ

Saure Sahne Bio ^g

Vollkornbrotscheibe Bio ^{a, a2}

Erdbeerjoghurt

Erdbeerjoghurt ^g

Freitag den 28.06.

Allgäuer Käsespätzle,

dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

Allgäuer Käsespätzle Bio ^{a, a1, c, g}

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln, dazu Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing

Eier gekocht ^c

Senfsauce ^{g, i, j, l}

Salzkartoffeln Bio

Salat Mix Bio

Joghurtdressing Bio ^{c, g, j, l}

Obst der Saison

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

f enthält Soja

i enthält Sellerie

a1 enthält Weizen

g enthält Milch und -erzeugnisse

j enthält Senf

a2 enthält Roggen

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

k enthält Sesam

a3 enthält Gersten

h1 enthält Mandel

l enthält Schwefeldioxid

a4 enthält Hefe

h2 enthält Haselnuss

m enthält Lupine

a5 enthält Dinkel

h3 enthält Walnuss

n enthält Weichtiere

a6 enthält Kamut

h4 enthält Kaschunuss

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

b enthält Krebstiere

h5 enthält Pekannuss

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

c enthält Eier

h6 enthält Paranuss

sowie technologisch unvermeidbaren

d enthält Fisch

h7 enthält Pistazie

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

e enthält Erdnüsse

h8 enthält Macadamianuss

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.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.