

Biologisch by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan August 2018

Montag den 30.07.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce und Bio-Penne,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

Dienstag den 31.07.

Menü 1:

"Currywurst" - Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce,
dazu Bio-Baguette und Salat mit Frenchdressing ^{1, 2, 3, 8} 😊

Menü 2:

Drei Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

Mittwoch den 01.08.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln
und Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,
dazu Fetawürfel und Salat mit Mangodressing

Donnerstag den 02.08.

Menü 1:

Couscous mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce ^{1, 5}

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Kräutersauce und Bio-Dinkelreis,
dazu Knabbergurken ³ 😊

Freitag den 03.08.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,
dazu Bio-Kräuterquark und Salat mit Joghurtdressing ^{3, 5}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe 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 Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

CHRIST Party & Catering GmbH
Röntgenstr. 2
66763 Dillingen
Telefon: +49 (0)6831-500 75-0
Telefax: +49 (0)6831- 500 75-15
info@christ-catering.de



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-022 Ökokontrollst.
Kontrollnr.: DE-SL-022-05637-B

Montag den 06.08.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs-Tomatencremesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 🍌

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Bio-Apfelmus

Dienstag den 07.08.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Kräuterquark,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 3, 5, 8 🍌

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3

Mittwoch den 08.08.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing 3 🍌

Menü 2:

Gnocchi mit Basilikumpestosauce,
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing 3

Donnerstag den 09.08.

Menü 1:

Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 🍌 

Freitag den 10.08.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Möhrengemüse
und kleine Bio-Kartoffeln 1, 5

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 🍌 

🍌 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe 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 Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

CHRIST Party & Catering GmbH
Röntgenstr. 2
66763 Dillingen
Telefon: +49 (0)6831-500 75-0
Telefax: +49 (0)6831- 500 75-15
info@christ-catering.de



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-022 Ökokontrollst.
Kontrollnr.: DE-SL-022-05637-B

Montag den 13.08.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Salzkartoffeln,
dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese
(Soja, Tomaten, Karotten), dazu Parmesan ² 😊

Dienstag den 14.08.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art"
(in Mehl und Milch gewendet)
mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis
und Salat mit Himbeerdressing ^{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,
dazu kleine Bio-Kartoffeln

Mittwoch den 15.08.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup,
dazu Kartoffelecken und Paprika-Mais-Salat
in Essig-Öl-Dressing ^{3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup,
dazu Kartoffelecken und Paprika-Mais-Salat
in Essig-Öl-Dressing ^{3, 5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Donnerstag den 16.08.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)
mit Tomatensauce und Kritharaki (griechische Nudeln),
dazu Salat mit Mangodressing 😊

Menü 2

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



Freitag den 17.08.

Menü 1:

Putensteak natur mit dunkler Sauce,
dazu Bio-Reis und Knabbergurken ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse ^{3, 5}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe 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 Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

CHRIST Party & Catering GmbH
Röntgenstr. 2
66763 Dillingen
Telefon: +49 (0)6831-500 75-0
Telefax: +49 (0)6831- 500 75-15
info@christ-catering.de



DE-ÖKO-022

Zertifiziert durch
DE-ÖKO-022 Ökokontrollst.
KontrollNr.: DE-SL-022-05637-B

Montag den 20.08.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Champignonsauce,
dazu Salzkartoffeln ^{3,5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce,
dazu Salzkartoffeln ^{3,5}

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Tomatensauce und Reibekäse,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³ 😊

Dienstag den 21.08.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit bunten Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1,2,5} 😊

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Reissalat mit Mais, Erbsen und Paprika in Essig-Öl-Dressing ^{1,3}

Mittwoch den 22.08.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip
und Salat mit Frenhdressing 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger zum selbst Zusammenbauen
mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1,2,3,5,9}

Donnerstag den 23.08.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,
dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ^{1,3,5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) 😊 

Freitag den 24.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly ^{1,5} 😊

Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Bio-Knabber-Möhren

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe 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 Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

CHRIST Party & Catering GmbH
Röntgenstr. 2
66763 Dillingen
Telefon: +49 (0)6831-500 75-0
Telefax: +49 (0)6831- 500 75-15
info@christ-catering.de



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-022 Ökokontrollst.
Kontrollnr.: DE-SL-022-05637-B

Montag den 27.08.

Menü 1:

Putensteak mit dunkler Bratensauce
und Erbsen-Möhren-Spargelgemüse,
dazu Bio-Reis ^{1, 5} 😊

Menü 2:

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

Dienstag den 28.08.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{2, 5}

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark
und Knabbermöhren 😊

Mittwoch den 29.08.

Menü 1:

Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot,
Hähnchen-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3} 😊

Donnerstag den 30.08.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Carbonarasauce
(Bechamelsauce mit Putenschinken),
dazu Parmesan und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout³

Freitag den 31.08.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabber-Gurken ^{2, 8, 9} 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf
(Kartoffeln, Karotten, Spinat)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe 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 Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

CHRIST Party & Catering GmbH
Röntgenstr. 2
66763 Dillingen
Telefon: +49 (0)6831-500 75-0
Telefax: +49 (0)6831- 500 75-15
info@christ-catering.de



DE-ÖKO-022

Zertifiziert durch
DE-ÖKO-022 Ökokontrollst.
Kontrollnr.: DE-SL-022-05637-B