


BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan August 2020

Montag den 03.08.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Knabbergurken ^{1,5} 

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse

Dienstag den 04.08.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce,
dazu Blumenkohl und kleine Bio-Kartoffeln ^{1,3,5}

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit
Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),
dazu Paprikasauce und Salat mit Joghurtdressing ^{1,5} 

Mittwoch den 05.08.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Mangodressing 

Menü 2:

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

Donnerstag den 06.08.

Menü 1:


Überbackener Nudelaufbau (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 


Freitag den 07.08.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1,5} 

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Tomatensauce und Bio-Dinkelreis,
dazu Knabbermöhren ¹

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie 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 10.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce,
dazu Bio-Orecchiette und Knabbermöhren ^{1, 5} 

Menü 2:


Gemüseulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³ 

Dienstag den 11.08.

Menü 1:


Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar,
dazu Djuvec-Bio-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)
und Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Eier-Omelette mit Bio-Salzkartoffeln und
Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce) ³ 

Mittwoch den 12.08.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen
mit einem gebackenen Seehechtfilet,
Tomaten, Salat, Gurken
und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 

Menü 2:

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



Donnerstag den 13.08.

Menü 1:


Asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen,
dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

Menü 2:

Drei Falaffel auf Bio-Gemüse-CousCous (Zucchini, Erbsen, Paprika) mit Joghurt-Minz-Dip 


Freitag den 14.08.

Menü 1:

Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und Knabbergurken ^{2, 3, 8} 

Menü 2:

Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie 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 17.08.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5, 8} 

Menü 2:


Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Bio-Rahmspinat

Dienstag den 18.08.

Menü 1:


Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken 

Mittwoch den 19.08.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind
(rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette 

Menü 2:

Bio-Tomatencremesuppe; Kirschmichel mit Vanillesauce ^{2, 3}

Menü 2:

Kirschmichel mit Vanillesauce ^{2, 3}

Donnerstag den 20.08.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ³ 

Menü 2:


Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Kräuterquark

Freitag den 21.08.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit
Grießklößchen, dazu Bio-Weizenbaguette 

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie 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 24.08.

Menü 1:


Rindergeschnetzeltes mit Bio-Salzkartoffeln,
dazu Knabbergurken ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Dienstag den 25.08.

Menü 1:

Hokifilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)
mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³ 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Knabbermöhren

Mittwoch den 26.08.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ^{3, 5}

Menü 2:



Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette
(100% Bio)  

Donnerstag den 27.08.

Menü 1:

Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern ³

Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, Reibekäse,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Freitag den 28.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100% Bio) ³ 

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie 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 31.08.

Menü 1:

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:


Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Knabbermöhren ³ 

Dienstag den 01.09.

Menü 1:


Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3} 

Mittwoch den 02.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
veganem Bratling, Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Donnerstag den 03.09.

Menü 1:


Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³  

Freitag den 04.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9} 

Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis
und Salat mit Himbeerdressing ³

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie 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