

## BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan Juli 2020

### Montag den 29.06.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce,  
dazu Bio-Basmatireis und Knabbermöhren 

#### Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,  
dazu Kräuterquark

### Dienstag den 30.06.

#### Menü 1:

Frankfurter Grüner Soße mit paniertem Hähnchenschnitzel  
dazu Salzkartoffeln

#### Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Bio-Vollkornbaguette 

### Mittwoch den 01.07.

#### Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Ketchup,  
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken 

#### Menü 2:

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



### Donnerstag den 02.07.

#### Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,  
dazu Weizen-Ebly <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing <sup>2</sup> 

### Freitag den 03.07.

#### Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi)  
mit Putenklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 

#### Menü 2:

Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)  
mit Currydip und Bio-Reis, dazu Salat mit Mangodressing

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 06.07.

### Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken 1, 5 

### Menü 2:

Penne mit Spinatsauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 

## Dienstag den 07.07.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce,  
dazu Bio-Orecchiette und Salat mit Mangodressing

### Menü 2:

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

## Mittwoch den 08.07.

### Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup,  
dazu Kartoffelecken und Bio-Knabber-Möhren 2, 3, 5 

### Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli)  
Kirsch-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

### Menü 2:

Kirsch-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

## Donnerstag den 09.07.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

### Menü 2:

Grüne Tagliatelle mit Gemüsebolognese  
(Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan 2

## Freitag den 10.07.

### Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis

### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

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 13.07.

### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,  
dazu Möhrengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

### Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce,  
dazu Möhrengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Knabber-Gurken 

## Dienstag den 14.07.

### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika),  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Basilikumpestosauce,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup> 

## Mittwoch den 15.07.

### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet  
mit Remouladensauce und Salzkartoffeln,  
dazu Chinakohl-Paprika-Salat in Joghurtdressing <sup>3, 9</sup> 

### Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout,  
dazu Bio-Orecchiette <sup>3, 8</sup>

## Donnerstag den 16.07.

### Menü 1:

Gemüsemaultaschensuppe mit Bio-Vollkornbaguette 

### Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing

## Freitag den 17.07.

### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce und Bio-Reis,  
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

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 20.07.

### Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3, 8 

### Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) 3 

## Dienstag den 21.07.

### Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabber-Möhren 2, 3, 8

### Menü 2:

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille (Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing 2, 3, 5 

## Mittwoch den 22.07.

### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing 2

### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle 1, 5 

## Donnerstag den 23.07.

### Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce, Maisgemüse und Bio-Vollkornreis 1, 5 

### Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln, dazu Salat mit Himbeerdressing 1, 2, 5

## Freitag den 24.07.

### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3 

### Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

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

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

## Montag den 27.07.

### Menü 1:

Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotte, Sellerie) und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce 1, 5 

### Menü 2:

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

## Dienstag den 28.07.

### Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Frenchdressing 2, 3

### Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9 

## Mittwoch den 29.07.

### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 3, 8 

### Menü 2:

Flädle-Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Brokkoli)  
Milchreis mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

### Menü 2:

Milchreis mit roter Grütze (Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren), dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

## Donnerstag den 30.07.

### Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis 1, 5, 8

### Menü 2:

Überbackene Cannelloni (mit Spinat und Ricotta gefüllte Nudelröllchen) in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 

## Freitag den 31.07.

### Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1, 5

### Menü 2:

Vollkornspirelli mit Käsesauce und Knabbermöhren (100% Bio) 

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