

Biologisch By Christ Party & Catering GmbH Allergen-speiseplan März 2020

Montag den 02.03.

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous (Zucchini, Sellerie, Erbsen), dazu Joghurt-Minz-Dip

Hähnchenbrust, Joghurt-Minz-Dip g, Gemüse-Couscous a, a1, i

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren a, a1, c, g

Dienstag den 03.03.

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind) a, a1, g, Bio-Vollkornbaguette a, a1

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

Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i, Bio-Basmatireis, süß-saurer Dip l

Mittwoch den 04.03.

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Knabbergurken

Rindergeschnetzeltes a, a1, a3, g, l, Bio-Penne a, a1, Gurken

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Sojaschnitzel a, a1, f, Burgerbrötchen a, a1, g, Gewürzgurken, Tomaten, Salat, Burgersauce c, j, Kartoffelecken l

Donnerstag den 05.03.

Hokifilet natur in Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Mangodressing

Pochiertes Hokifilet d, Tomatensauce i, Bio-Reis, Salat, Mangodressing j, l

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli)

Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

Gemüse-Nudel-Suppe a, a1, c, i, Apfel-Crumble-Auflauf a, a1, g, Vanillesauce g

Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

Apfel-Crumble-Auflauf a, a1, g, Vanillesauce g

Freitag den 06.03.

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Bio-Salzkartoffeln

Geflügelbratwurst, Bratensauce a, a1, a3, l, Maisgemüse g, Bio-Salzkartoffeln

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

Bio-Nudel-Spinat-Auflauf a, a1, g, i, Bio-Salat, Dressing Bio j, l

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Karnut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja

g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse

h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandeln
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

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 09.03.

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki, dazu Bio-Reis und Knabbermöhren

Bifteki (Rind) c, g, Tzatziki g, Bio-Reis , Karotten

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

Gemüsesuppe mit Grießklößchen a, a1, c, i, Bio-Vollkornbaguette a, a1

Dienstag den 10.03.

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Weizen-Ebly und Knabbergurken

Hähnchenbrust , Geflügeljus a, a1, a3, g, l, Ebly a, a1, Gurken

Allgäuer Käsespätzle

mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing

Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g, Karotten-Apfel-Salat l

Mittwoch den 11.03.

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dillsauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Bio-Rigatonelli a, a1, Lachs-Dill-Sahnesauce a, a1, d, g, Salat , Frenchdressing c, j

Blumenkohl mit Semmelbröseln,

dazu Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln

Blumenkohl mit Semmelbröseln a, a1, g, Kräutersauce g, Kleine Bio-Kartoffeln

Donnerstag den 12.03.

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Rotkohl und Knöpfe

Paniertes Schweineschnitzel a, a1, c, Apfelrotkohl , Rahmsauce a, a1, a3, g, l, Eierknöpfe a, a1, c

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Rotkohl und Knöpfe

Paniertes Hähnchenschnitzel a, a1, Apfelrotkohl , Rahmsauce a, a1, a3, g, l, Eierknöpfe a, a1, c

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

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce g, i, Bio-Basmatireis

Freitag den 13.03.

Kalbsrahmragout mit Bio-Spirelli, dazu Salat mit Himbeerdressing

Kalbsrahmragout a, a1, g, i, Bio-Spirelli a, a1, Salat , Himbeervinaigrette

Grünkernbraten mit Bio-Schnittlauchsaucen und Bio-Salzkartoffeln

Grünkernbraten a, a1, a5, c, f, g, m, Bio-Schnittlauchsaucen g, i, Bio-Salzkartoffeln

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Karnut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja

g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse
h Schalenfrüchte/Nüsse

h1 enthält Mandeln
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



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 16.03.

Hähnchenstreifen mit Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis

Hähnchenstreifen , Asiatische Gemüse-Pfanne a, a1, f, g, Bio-Basmatireis

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung g, i, Bio-Rahmspinat g

Dienstag den 17.03.

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Reibekäse und Knabbergurken

Haschee (Rind) a, a1, a3, l, Bio-Penne a, a1, Reibekäse g, Gurken

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Frenchdressing

Semmelknödel a, a1, c, g, Möhrenragout g, Salat , Frenchdressing c, j

Mittwoch den 18.03.

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki

Fladenbrot a, a1, k, Geflügelgyros , Krautsalat , Tomaten , Tzatziki g

Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Tomatensauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Gemüse-Tortelloni a, a1, i, Tomatensauce i, Salat , Himbeervinaigrette

Donnerstag den 19.03.

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Schnittlauchsauce, Bio-Reis und Salat mit Joghurt dressing

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung a, a1, a3, a4, c, g, i, Schnittlauchsauce g, Bio-Reis , Salat , Joghurt dressing c, g, j

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Blumenkohlcremesuppe a, a1, g, i, Bio-Vollkornbaguette a, a1

Freitag den 20.03.

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Gebackenes Kabeljaufilet a, a1, d, g, j, Cocktailsauce c, g, j, Salzkartoffeln l, Salat , Kräuter-Basilikum-Dressing j, l

Bunte Bio-Spirelli mit Bärlauchpestosauce, dazu Knabbermöhren

Bunte Bio-Spirelli a, a1, Bärlauchpestosauce g, h1, Karotten

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Karnut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja

g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse

h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandeln
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



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 23.03.

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce, dazu Bio-Orecchiette und Knabbergurken

Hähnchenbrust, Champignonsauce g, Bio-Orecchiette a, a1, Gurken

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio)

Bio-Gemüsegulasch g, i, Bio-Reis

Dienstag den 24.03.

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce

Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken, und Zucchini in Bechamelsauce a, a1, g, l

Eine vegetarische Frikadelle aus Gemüse (Karotte, Sellerie, Porree) mit Tomatensauce und Weizen-Ebly, dazu Gurkensalat

Gemüseschnitzel a, a1, c, g, i, Tomatensauce i, Ebly a, a1, Gurkensalat g, j

Mittwoch den 25.03.

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Salzkartoffeln, dazu Knabbermöhren

Ungarisches Gulasch vom Rind a, a1, a3, i, l, Salzkartoffeln l

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan

Bio-Spaghetti a, a1, Gemüsebolognesesauce f, i, Parmesan c, g

Donnerstag den 26.03.

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Salat mit Frenchdressing

Lachs-Kartoffelaufbau d, g, Salat, Frenchdressing c, j

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Paprikasauce, dazu Bio-Dinkelreis

Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k, Paprikasauce a, a1, a3, i, l, Bio-Dinkelreis a, a5

Freitag den 27.03.

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben i, Bio-Vollkornbaguette a, a1

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

Eieromelette c, g

Kleine Bio-Kartoffeln

Weißer Bohnen in Tomatensauce i

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse | i enthält Sellerie |
| a1 enthält Weizen | h Schalenfrüchte/Nüsse | j enthält Senf |
| a2 enthält Roggen | h1 enthält Mandeln | k enthält Sesam |
| a3 enthält Gerste | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| a4 enthält Hafer | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| a5 enthält Dinkel | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| a6 enthält Karnut | h5 enthält Pekannuss | |
| b enthält Krebstiere | h6 enthält Paranuss | |
| c enthält Eier | h7 enthält Pistazie | |
| d enthält Fisch | h8 enthält Macadamianuss | |
| e enthält Erdnuss | | |
| f enthält Soja | | |

- i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere



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 30.03.

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly

Frikadelle (Rind) a, a1, c, Rahmsauce a, a1, a3, g, l, Ebly a, a1, Maisgemüse g

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

Reibekuchen Gemüse a, a1, a4, Kräuterquark g, Karotten

Dienstag den 31.03.

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu Bio-Reis

Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini i, Bio-Reis

Vollkornspaghetti mit Spinatsauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

Bio-Vollkorn-Spaghetti a, a1, Bio-Spinatsauce g, Bio-Käse g

Mittwoch den 01.04.

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw

Hähnchennugget a, a1, a3, Ketchup, Kartoffelecken l, Coleslaw c, g, j, l

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

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen i, Bio-Bulgur a, a1, i, Paprika-Dip g, i

Donnerstag den 02.04.

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken

Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j, Salzkartoffeln l, Remouladensauce c, g, j, Gurken

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja),
in Möhrenbolognese-Bechamelsauce a, a1, c, f, g, i

Freitag den 03.04.

Drei Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing

Cevapcici (Rind), Tomatensauce i, Bio-Reis, Salat, Frenchdressing c, j

Hausgemachter Kartoffel-Pastinaken-Püree mit Möhren-Rahmgemüse

Kartoffel-Pastinaken-Püree g, l, Möhrenrahmgemüse g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Karnut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja

g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse

h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandeln
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



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