

## BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH Allergen-Speiseplan Mai 2019

### Montag den 29.04.

#### **Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle**

Paniertes Schweineschnitzel a, a1, c, Bratensauce a, a1, a3, l, Erbsengemüse g, Spätzle a, a1, c

#### **Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle**

Paniertes Hähnchenschnitzel a, a1, a3, Bratensauce a, a1, a3, l, Erbsengemüse g, Spätzle a, a1, c

#### **Bunte Spiirelli mit Käsesauce und Knabbermöhren (100% Bio)**

Bunte Bio-Spiirelli a, a1, Bio-Käsesahnesauce g, i, Bio-Möhren

### Dienstag den 30.04.

#### **Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing**

Gebackenes Lachsfilet a, a1, d, Zitronenmayonnaise c, g, j, Salzkartoffeln l, Salat , Himbeervinaigrette

#### **Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki**

Fladenbrot a, a1, k, Vegetarisches Gyros f, Krautsalat , Tomaten , Tzatziki g

### Mittwoch den 01.05.

### Donnerstag den 02.05.

#### **Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing**

Bio-Spaghetti a, a1, Bolognese Sauce (Rind) a, a1, i, Parmesan c, g, Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

#### **Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker**

Bunte Gemüsesuppe i, Kaiserschmarrn a, a1, c, g, Vanillesauce g, Zimt und Zucker

#### **Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker**

Kaiserschmarrn a, a1, c, g, Vanillesauce g, Zimt und Zucker

### Freitag den 03.05.

#### **Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette**

Kartoffelsuppe mit Würstchen von der Pute g, i, l, Bio-Vollkornbaguette a, a1, a2, a3, k

#### **Eine Gemüsefrikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten) mit Rahmsauce, dazu Bio-Penne , und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing**

Gemüsefrikadelle a, a1, c, f, i, k, Rahmsauce a, a1, a3, g, l, Bio-Penne a, a1, Tomatensalat 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



DE-ÖKO-022

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

## Montag den 06.05.

### Drei Hackbällchen (Rind) mit Champignonsauce, dazu Bio-Vollkornspirelli

Hackbällchen (Rind) <sup>a, a1, c</sup>, Champignonsauce <sup>g</sup>, Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup>

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

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce <sup>g, i</sup>, Bio-Basmatireis

## Dienstag den 07.05.

### Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Gnocchi und Salat mit Frenchdressing

Geflügelragout in Tomatensauce <sup>i</sup>, Gnocchi <sup>a, a1, l</sup>, Salat, Frenchdressing <sup>c, j</sup>

### Drei Gemüsemautaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing

Gemüsemautaschen <sup>a, a1, c, g, i</sup>, Gemüsebrühe, Kartoffelsalat <sup>j</sup>

## Mittwoch den 08.05.

### Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat in Joghurd dressing

Seehechtfilet im Knuspermantel <sup>a, a1, d</sup>, Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>, Salzkartoffeln <sup>l</sup>, Gurkensalat <sup>g, j</sup>

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

Bio-Rigatonelli <sup>a, a1</sup>, Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen <sup>g</sup>, Feta <sup>g</sup>, Salat, Mangodressing <sup>j, l</sup>

## Donnerstag den 09.05.

### Ungarisches Gulasch (Rind) mit schwäbischen Spätzle, dazu Knabbermöhren

Ungarisches Gulasch vom Rind <sup>a, a1, a3, i, l</sup>, Spätzle <sup>a, a1, c</sup>, Karotten

### Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika <sup>c, g</sup>, Kräuterquark <sup>g</sup>, Salat, Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

## Freitag den 10.05.

### Fleischkäse (Schwein) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree

Fleischkäse (Schwein), Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>, Blumenkohl <sup>g</sup>, Salzkartoffeln <sup>l</sup>

### Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree

Geflügelfleischkäse, Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>, Blumenkohl <sup>g</sup>, Salzkartoffeln <sup>l</sup>

### Zwei Veggi Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing

Veggi Sticks Grillgemüse <sup>a, a1, a2, g</sup>, Tomatensauce <sup>i</sup>, Bio-Reis, Salat, Himbeervinaigrette

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 13.05.

### Ein Hähnchenschenkel mit Paprikasauce, dazu Salzkartoffeln

Hähnchenschenkel , Paprikasauce a, a1, a3, i, l, Salzkartoffeln l

### Bunte Bio-Spirelli mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout, dazu Parmesan

Bio-Spirelli a, a1, Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout g, Parmesan c, g

## Dienstag den 14.05.

### Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Tomaten-Joghurt-Dip, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken

Hokifilet Müllerin Art a, a1, d, g, j, Tomaten-Joghurt-Dip g, i, Salzkartoffeln l, Gurken

### Soja-Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Weizen-Ebly und Salat mit Mangodressing

Sojaschnitzel a, a1, c, f, Rahmsauce a, a1, a3, g, l, Ebly a, a1, Salat , Mangodressing j, l

## Mittwoch den 15.05.

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

Lasagne al forno (Rind) a, a1, g, i, Salat , Kräuter-Basilikum-Dressing j, l

### Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Brokkolicremesuppe g, i, Bio-Vollkornbaguette a, a1, a2, a3, k

## Donnerstag den 16.05.

### Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout

Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung g, i, Möhrenragout g

### Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Bärlauchpestosauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing

Gemüse-Tortelloni a, a1, i, Bärlauchpestosauce g, h1, Paprika-Mais-Salat j, l

## Freitag den 17.05.

### Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Reis und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing

Geflügelfleischrolle a, a1, Bratensauce a, a1, a3, l, Bio-Reis , Tomatensalat l

### Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Eieromelette c, g, Bio-Rahmspinat g, Kleine Bio-Kartoffeln

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 Macodamianuss              |                          |
| 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 20.05.

### Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Bio-Basmatireis

Hähnchenbrust a, a1, Currysauce g, Blumenkohl g, Bio-Basmatireis

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

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

## Dienstag den 21.05.

### Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Salat mit Himbeerdressing

Hähnchennugget a, a1, a3, Ketchup, Kartoffelecken l, Salat, Himbeervinaigrette

### Allgäuer Käsespätzle

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

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

## Mittwoch den 22.05.

### Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken

Gebackenes Lachsfilet a, a1, d, Remouladensauce c, g, j, Kartoffelsalat j, Gurken

### Nudelsuppe mit Gemüse

### Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus

Gemüse-Nudel-Suppe a, a1, c, i, Kartäuser Kloß a, a1, c, g, Apfelmus, Vanillesauce g

### Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus

Kartäuser Kloß a, a1, c, g, Apfelmus, Vanillesauce g

## Donnerstag den 23.05.

### Rindergeschnetzeltes mit Bio-Orecchiette, dazu Salat mit Joghurdressing

Rindergeschnetzeltes a, a1, a3, g, l, Bio-Orecchiette a, a1, Salat, Joghurdressing c, g, j

### Kartoffelpüree mit Bio-Erbсен-Möhrenrahmgemüse

Kartoffelpüree g, l, Bio-Erbсен-Möhrenrahmgemüse g, i

## Freitag den 24.05.

### Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki, dazu Gemüsebulgur

Cevapcici (Geflügel) a, a1, Tzaziki g, Gemüsebulgur a, a1

### Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Rigatonelli a, a1, Bio-Tomatensauce, Bio-Käse g, Bio-Salat, Bio-Essig-Öl-Dressing 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 27.05.

### **Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln**

Paniertes Schweineschnitzel a, a1, c, Salzkartoffeln l

### **Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln**

Paniertes Hähnchenschnitzel a, a1, a3, Champignonsauce g, Salzkartoffeln l

### **Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese (Soja, Tomaten, Karotten), dazu Parmesan**

Bio-Vollkorn-Spaghetti a, a1, Möhrenbolognese f, i, Parmesan c, g

## Dienstag den 28.05.

### **Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Salat mit Frenchdressing**

Haschee (Rind) a, a1, a3, l, Bio-Penne a, a1, Salat, Frenchdressing c, j

### **Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Salzkartoffeln**

Maiskolben, Kräuterbutter g, j, Radieschenquark g, Salzkartoffeln l

## Mittwoch den 29.05.

### **Seelachs mit Tomaten-Basilikum-Marinade, dazu Dillsauce, Bio-Reis und Knabbermöhren**

Grillfisch (Seelachs) Tomate-Basilikum d, g, Dillsauce g, Bio-Reis, Karotten

### **Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Lauch), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken**

Gemüseschnitzel a, a1, c, g, i, Burgerbrötchen a, a1, g, Gewürzgurken, Tomaten, Salat, Burgersauce c, j, Kartoffelecken l

## Donnerstag den 30.05.

## Freitag den 31.05.

### **Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu bunte Bio-Spirelli und Gurkensalat in Joghurtdressing**

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce a, a1, g, Bunte Bio-Spirelli a, a1, Gurkensalat g, j

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

Gemüsesuppe mit Grießklößchen a, a1, c, g, i, Bio-Vollkornbaguette a, a1, a2, a3, k

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- |                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g enthält Milch und Milch-erzeugnisse |
| a1 enthält Weizen         | h Schalenfrüchte/Nüsse                |
| a2 enthält Roggen         | h1 enthält Mandeln                    |
| a3 enthält Gerste         | h2 enthält Haselnuss                  |
| a4 enthält Hafer          | h3 enthält Walnuss                    |
| a5 enthält Dinkel         | h4 enthält Kaschunuss                 |
| 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



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