

BiOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan November 2019

Montag den 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Reis und Maisgemüse 

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio)



Dienstag den 29.10.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet auf Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 

Menü 2:

Tomaten-Mozzarella-Lasagne, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Mittwoch den 30.10.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Kräuterspätzle ^{1, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Kräuterspätzle ^{1, 5}

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Donnerstag den 31.10.

Menü 1:

Eine Rindswurst (gefüllt mit Käse) mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce,
dazu Weizen-Ebly und Bio-Knabber-Möhren 

Freitag den 01.11.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel), dazu Salat mit Mangodressing

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (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 04.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis 

Menü 2:

Drei Spinat-Käse-Knödel
mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout³

Dienstag den 05.11.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute),
dazu Parmesan
und Salat mit Frenchdressing²

Menü 2:

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

Mittwoch den 06.11.

Menü 1:

Kartoffelrahmsuppe mit Rindswurstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette^{2,3}

Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle³ 

Donnerstag den 07.11.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Paprikasauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Knabbermöhren^{1,5} 

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)
Bio-Milchreis mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker

Menü 2:

Bio-Milchreis mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren),
dazu Zimt und Zucker

Freitag den 08.11.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen)
mit Lachs, dazu Zitronendip und Tomatensalat³ 

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing³

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 11.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Blumenkohl und Bio-Basmatireis 

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,
dazu Salzkartoffeln

Dienstag den 12.11.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),
dazu Parmesan und Chinakohl-Mais-Salat
in Joghurtdressing ^{2, 3}

Menü 2:

Drei Pastinaken-Sesam-Taler mit Tzazik,
dazu Kartoffelpüree und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 

Mittwoch den 13.11.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce
und kleinen Kartoffeln, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ² 

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Weizen-Ebly und Salat mit Frenchdressing

Donnerstag den 14.11.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Bratensauce, Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Freitag den 15.11.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind mit Saurer Sahne und Bio-Vollkornbaguette 

Menü 2:

Penne mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (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 18.11.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs in Tomatencreme,
dazu Knabbergurken



Menü 2:

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen,
dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip

Dienstag den 19.11.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,
dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce,
dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelecken ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette ^{3, 5} 

Mittwoch den 20.11.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Paprikasauce und Knabbermöhren ^{1, 5}

Donnerstag den 21.11.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat
mit Kräuter-Basilikumdressing ^{3, 8} 

Menü 2:

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

Freitag den 22.11.

Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Gnocchi mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 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 25.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous
(Karotte, Erbse, Paprika), dazu Tomaten-Joghurt-Dip 

Menü 2:

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

Dienstag den 26.11.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Basilikumpestosauce, dazu Parmesan ^{2, 3}

Mittwoch den 27.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 28.11.

Menü 1:

Rinderbraten mit Rahmsauce,
dazu Rotkohl und Bio-Penne ^{1, 5} 

Menü 2:

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

Menü 2:

Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

Freitag den 29.11.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit Geflügeljus,
dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurke ^{1, 5}

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce,
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