

BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan Oktober 2020

Montag den 28.09.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan ² 

Dienstag den 29.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ³ 

Menü 2:

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

Mittwoch den 30.09.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Rettich ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 

Donnerstag den 01.10.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Freitag den 02.10.

Menü 1:

Gebatener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ³

Menü 2:

Überbackener Vollkornnudelauf
mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in Bechamelsauce,
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 05.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Knabbermöhren ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Dienstag den 06.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit dunkler Sauce und
Blumenkohl-Kartoffelpüree, dazu Salat mit Mangodressing ^{1, 5} 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Knabbergurken

Mittwoch den 07.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kürbiscurry mit Kicherbsen, dazu Bio-Basmatireis 

Donnerstag den 08.10.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Joghurtdressing 

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

Freitag den 09.10.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus,
dazu Bio-Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-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 12.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce,
dazu Bio-Vollkornreis ^{1,5} 

Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Schnittlauchsauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken

Dienstag den 13.10.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Möhrengemüse und Bio-Orecchiette ^{1,5,8}

Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)  **BIOLOGISCH**

Mittwoch den 14.10.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip
und Salat mit Himbeerdressing ² 

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³

Donnerstag den 15.10.

Menü 1:

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce,
dazu Kartoffelecken und Knabbermöhren ^{1,3,5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,
dazu Kartoffelecken und Knabbermöhren ^{1,3,5}

Menü 2:

Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)
mit Tomatensauce und Bio-Weizenebly, dazu Salat mit Frenchdressing 

Freitag den 16.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce 

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 19.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis 1, 5 

Menü 2:

Linseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

Dienstag den 20.10.

Menü 1:

Nudel (Bio-Penne)-Hackfleisch-Auflauf (Rind),
dazu Salat mit Frenchdressing 1, 5

Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Möhrenragout 

Mittwoch den 21.10.

Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen,
Fischfrikadelle (Seelachs), Tomaten, Salat, Gurken
und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis,
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing 1, 3, 5

Donnerstag den 22.10.

Menü 1:

Vollkornspirelli mit Käsesauce
und Knabbermöhren (100% Bio) 

Menü 2:

Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

Freitag den 23.10.

Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 1, 3, 5 

Menü 2:

Flädlesuppe

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus 3

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus 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 26.10.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)
mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle, dazu Knabbermöhren

Menü 2:

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

Dienstag den 27.10.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,
dazu Linsengemüse und
Tomaten-Gurken-Salat in Essig-Öl-Dressing ^{3, 8}

Mittwoch den 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat in
Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

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

Donnerstag den 29.10.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmagout,
dazu Knabbergurken 

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Freitag den 30.10.

Menü 1:

Kartoffelrahmsuppe mit Rindswürstchen in Scheiben,
dazu Bio-Weizenbaguette ^{2, 3}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe, 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


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