

## Biologisch by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan September 2018

### Montag den 03.09.

#### Menü 1:

Wurstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Spirelli,  
dazu Salat mit Joghurtdressing 2, 3 😊

#### Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,  
dazu Bio-Rahmspinat

### Dienstag den 04.09.

#### Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit dunkler Sauce,  
dazu Möhren-Kartoffelpüree 1, 2, 3, 5, 8

#### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 1, 2, 5 😊

### Mittwoch den 05.09.

#### Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Rahmsauce und Bio-Reis,  
dazu Salat mit Frenchdressing 1, 5

#### Menü 2:

Erbseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 3, 5 😊

### Donnerstag den 06.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Bio-Knabbermöhren 3, 5 😊

#### Menü 2:

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

### Freitag den 07.09.

#### Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,  
dazu Weizen-Ebly und Mais-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 1, 3, 5

#### Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Mangodressing 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE 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 10.09.

### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),  
dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 2,3 😊

### Menü 2:

Zwei Reistaler auf Kartoffel-Kohlrabi-Möhrenrahm 3, 5

## Dienstag den 11.09.

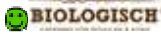
### Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

### Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln 1, 5

### Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

## Mittwoch den 12.09.

### Menü 1:

Lachs-Spinat-Lasagne,  
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing 3 😊

### Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)  
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing

## Donnerstag den 13.09.

### Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce, dazu Djuvec-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)

### Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern 3, 5 😊

## Freitag den 14.09.

### Menü 1:

Gebratene Hähnchenstreifen auf gemischtem Salat  
mit Mais, Tomaten, Karotten und Frenchdressing, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

### Menü 2:

Gemüse-Tortelloni mit Kräuter-Quarkfüllung,  
dazu Käsesauce und Salat mit Himbeerdressing 2, 5

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards  
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.  
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE 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 17.09.

### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 3, 5, 8 🍌

### Menü 2:

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

## Dienstag den 18.09.

### Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 1, 3, 5

### Menü 2:


Zucchinicremesuppe mit Grünkern,  
dazu Vollkornbaguette (100% Bio) 

## Mittwoch den 19.09.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet  
mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten),  
dazu Kräuterquark 3 🍌

### Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

## Donnerstag den 20.09.

### Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,  
dazu Kräutersauce, Bio-Dinkelreis und Salat mit Mangodressing 1, 3 🍌

### Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Bio-Apfelmus

## Freitag den 21.09.

### Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis 🍌

### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 2

🍌 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE 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 24.09.

### Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Frenchdressing 🍌

### Menü 2:

Klare Gemüsesuppe (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli)  
Grießbrei mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren),  
dazu Zimt und Zucker

## Dienstag den 25.09.

### Menü 1:

Putensteak mit Currysauce, dazu Bio-Basmatireis  
und Chinakohl-Paprika-Salat in Joghurtsauce 3 🍌

### Menü 2:

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese  
(Soja, Tomaten, Karotten) und Parmesan 2

## Mittwoch den 26.09.

### Menü 1:

Hamburger zum selbst Zusammenbauen  
mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat,  
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9 🍌

### Menü 2:


Drei Falaffel mit Bio-Gemüse Couscous  
(Kichererbsen, Sellerie, Paprika), dazu Kräuterquark 3

## Donnerstag den 27.09.

### Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 3, 5, 8

### Menü 2:

Nudelauflauf mit Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie)  
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 3 🍌 

## Freitag den 28.09.

### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Orecchiette,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 1, 3, 5 🍌

### Menü 2:

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

🍌 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE 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