

BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan September 2020

Montag den 31.08.

Menü 1:

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Knabbermöhren ³ 

Dienstag den 01.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3} 

Mittwoch den 02.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly ^{1, 5} 

Menü 2:

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

Donnerstag den 03.09.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³  

Freitag den 04.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9} 

Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis
und Salat mit Himbeerdressing 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 07.09.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Dinkelreis ^{1, 5}

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken 

Dienstag den 08.09.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup,
dazu Bio-Salzkartoffen und Karotten-Apfel-Salat
in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 5} 

Mittwoch den 09.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 2, 3, 5} 

Donnerstag den 10.09.

Menü 1:

Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind)
mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Bio-Vollkornreis
und Knabbermöhren ^{1, 5} 

Menü 2:

Erseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

Freitag den 11.09.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{3, 8} 

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelsmus 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 14.09.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 2, 3, 5, 8}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dienstag den 15.09.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Mittwoch den 16.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³

Donnerstag den 17.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken
mit Currysauce und Bio-Basmatireis, dazu Knabbergurke 

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,
dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurtdressing ³

Freitag den 18.09.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce
und Knabbermöhren 

Menü 2:

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille
(Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 3, 5}

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

Montag den 21.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet
mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten),
dazu Kräuterquark³

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurke^{3, 8} 

Dienstag den 22.09.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet
auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln^{2, 3} 

Menü 2:

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

Mittwoch den 23.09.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing³ 

Menü 2:

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

Donnerstag den 24.09.

Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Bio-Weizenbaguette 

Menü 2:

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

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Freitag den 25.09.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis^{1, 2, 3, 8}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Montag den 28.09.

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

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Bursersauce,
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 Joghurdressing 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 Vollkornnudelauflauf
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