

Biologisch by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan August 2019

Montag den 29.07.

Menü 1:

Seelachs mit Tomaten-Basilikum-Marinade,
dazu Tomaten-Gemüsesauce (Zucchini, Paprika) und Bio-Reis 

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

Dienstag den 30.07.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce,
dazu Blumenkohl und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat),
dazu Käsesauce und Salat mit Himbeerdressing 

Mittwoch den 31.07.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ^{1, 2, 5} 

Menü 2:

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

Donnerstag den 01.08.

Menü 1:

Überbackener Nudelauflauf mit Putenschinken
und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Menü 2:

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

Freitag den 02.08.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Spätzle ^{1, 5} 

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Tomatensauce und Bio-Dinkelreis, dazu Knabbermöhren ¹

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 05.08.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit mildem Tomaten-Ajvar,
dazu Djuvec-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika) 

Menü 2:

Eier-Omelette mit Salzkartoffeln
und Baked Beans (Bohnen in Tomatensauce)

Dienstag den 06.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce, dazu Bio-Penne
und Salat mit Frenchdressing 1, 5 

Menü 2:

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

Mittwoch den 07.08.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf,
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing 3 

Menü 2:

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

Donnerstag den 08.08.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2:

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

Freitag den 09.08.

Menü 1:

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Kartoffelecken und Salat mit Joghurtdressing 1, 2, 3, 5, 8

Menü 2:

Drei Spinat-Käse-Knödel
mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout 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 12.08.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Knabbergurken 

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)
Drei Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker ³

Menü 2:

Drei Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker ³

Dienstag den 13.08.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Salzkartoffeln
und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 5} 

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle
(Karotten, Sellerie, Lauch)
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurd dressing ^{3, 8}

Mittwoch den 14.08.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum dressing ³

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Parmesan ² 

Donnerstag den 15.08.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce und Salzkartoffeln,
dazu Gurkensalat in Joghurd dressing ² 

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



Freitag den 16.08.

Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce,
dazu Bio-Erbsegemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 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 19.08.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln 1, 5

Menü 2:

Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese
(Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan 2 

Dienstag den 20.08.

Menü 1:

Hokifilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)
mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Himbeerdressing 3 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle
mit Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing 3

Mittwoch den 21.08.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Knabbergurken 3, 5

Menü 2:

Rigatonelli mit Kürbisrahmsauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Donnerstag den 22.08.

Menü 1:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Salzkartoffeln 1

Menü 2:

Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Vollkornbaguette (100% Bio)  

Freitag den 23.08.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)
mit Tomatensauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Mangodressing 

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse

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 26.08.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Champignonsauce,
dazu Salzkartoffeln

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce,
dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Paprikasauce,
dazu Reibekäse 1, 5 

Dienstag den 27.08.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit bunten Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Himbeerdressing 1, 5 

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Mittwoch den 28.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 29.08.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,
dazu Möhrengemüse und Bio-Reis 1, 5

Menü 2:

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

Freitag den 30.08.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken 2, 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