

## BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan September 2019

Montag den 02.09.

**Menü 1:**


Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse und Bio-Reis 

**Menü 2:**

Zwei Kartoffelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout <sup>3</sup>

Dienstag den 03.09.

**Menü 1:**


Bio-Spaghetti mit Bolognese  
(Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing <sup>2</sup> 

**Menü 2:**

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

Mittwoch den 04.09.

**Menü 1:**

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronen-Mayonnaise,  
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat in Joghurt dressing <sup>2</sup> 

**Menü 2:**


Gemüse-Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Tomatensauce  
und Reibekäse, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum dressing <sup>3</sup>

Donnerstag den 05.09.


**Menü 1:**

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurt dressing <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**


Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)  
Milchreis mit roter Grütze (Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren),  
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Milchreis mit roter Grütze (Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren),  
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 


Freitag den 06.09.

**Menü 1:**

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
mit Crème Fraîche und Bio-Vollkornbaguette 

**Menü 2:**

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

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 09.09.

### Menü 1:


Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu Rahmsauce, Möhrengemüse und Spätzle <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,  
dazu Salzkartoffeln 

## Dienstag den 10.09.

### Menü 1:


Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce  
mit Bio-Rigatonelli, dazu Knabbergurken <sup>2, 3</sup> 

### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 5</sup>

## Mittwoch den 11.09.

### Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup> 

### Menü 2:


Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf  
(Kartoffeln, Karotten, Spinat)  
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing

## Donnerstag den 12.09.

### Menü 1:


Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind)  
mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln  
und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Erseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 

## Freitag den 13.09.

### Menü 1:

Bunte Bio-Spirellinudeln mit Lachs-Dill-Sahnesauce  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 

### Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>

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 16.09.

### Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

### Alternative zum Schweinefleisch:


Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 

## Dienstag den 17.09.

### Menü 1:


Kalbsgulasch mit Bio-Rigatonelli, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 

### Menü 2:

Zwei Reistaler  
mit Gemüseratatouille (Zucchini, Paprika, Tomate),  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</sup>

## Mittwoch den 18.09.

### Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Ketchup,  
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken <sup>8</sup> 

### Menü 2:


Eine vegetarische Frikadelle (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Schnittlauchsauce,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Mangodressing <sup>3, 8</sup>

## Donnerstag den 19.09.

### Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis  
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurd dressing <sup>3</sup>

### Menü 2:


Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup> 


## Freitag den 20.09.

### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken),  
dazu Parmesan und Knabber-Möhren <sup>2</sup>

### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,  
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 23.09.

### Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit marokkanischem Marktgemüse  
(Tomaten, Kichererbsen, Zucchini),  
dazu Bio-Couscous 

### Menü 2:


Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

## Dienstag den 24.09.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 

### Menü 2:


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

## Mittwoch den 25.09.

### Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,  
dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

### Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing 

## Donnerstag den 26.09.


### Menü 1:

Nudelsuppe, Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,  
dazu Zimt und Zucker

### Menü 1:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

### Menü 2:


Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,  
dazu Paprikasauce, Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup> 


## Freitag den 27.09.

### Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten  
und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>

### Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

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 30.09.

### Menü 1:

Hokifilet natur mit Dillsauce,  
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis 

### Menü 2:

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

## Dienstag den 01.10.


### Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit süßem Senf,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Knabbergurken 2, 3, 8

### Alternative zum Schweinefleisch:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Knabbergurken 2, 3, 8

### Menü 2:



Allgäuer Käsespätzle,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3 

## Mittwoch den 02.10.

### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli,  
dazu Salat mit Frenchdressing 1, 5


### Menü 2:

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



## Donnerstag den 03.10.


## Freitag den 04.10.

### Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren 3 

### Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf,  
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



DE-ÖKO-022