

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

### 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 <sup>2</sup>

### Dienstag den 01.10.

#### Menü 1:

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

#### Alternative zum Schweinefleisch:

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

#### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 02.10.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli,  
dazu Salat mit Frenhdressing <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce  
mit Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Donnerstag den 03.10.

### Freitag den 04.10.

#### Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren <sup>3</sup> 

#### 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



## Montag den 07.10.

### Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce,  
dazu Bio-Vollkornreis <sup>1, 5</sup> 

### Menü 2:

Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,  
dazu Reibekäse

## Dienstag den 08.10.

### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Orecchiette 

### Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf  
mit Mozzarella überbacken,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

## Mittwoch den 09.10.

### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis,  
dazu Gurkensalat in Joghurdressing <sup>2</sup> 

### Menü 2:

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

## Donnerstag den 10.10.

### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce und Weizen-Ebly,  
dazu Knabbermöhren <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

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

## Freitag den 11.10.

### Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen,  
gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat, Gurken  
und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 

### Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,  
dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Frenchdressing <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 14.10.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,  
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis <sup>1, 5</sup> 

### Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout

## Dienstag den 15.10.

### Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 

## Mittwoch den 16.10.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Soja-Schnitzel mit Paprikasauce,  
dazu Weizen-Ebly und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

## Donnerstag den 17.10.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

## Freitag den 18.10.

### Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,  
dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3, 5</sup> 

### Menü 2:

Bio-Flädlesuppe  
Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus <sup>3</sup>

### Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und 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 21.10.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren 

### Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Paprika)  
mit Reis (100 % Bio) 

## Dienstag den 22.10.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros,  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki 

## Mittwoch den 23.10.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken,  
dazu Currysauce, Bio-Basmatireis und  
Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 

### Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese  
und Parmesan, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 

## Donnerstag den 24.10.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,  
dazu Salat mit Himbeerdressing 

## Freitag den 25.10.

### Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmagout,  
dazu Knabbergurken 

### Menü 2:

Spinat-Käse-Rolle mit Gemüsebolognese,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing 

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 28.10.

### Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,  
dazu Bio-Reis und Maisgemüse 

### Menü 2:

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 

## Dienstag den 29.10.

### Menü 1:

Pochiertes Hokifilet auf Crème-Blattspinat,  
dazu Salzkartoffeln 

### Menü 2:

Tomaten-Mozzarella-Lasagne,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

## Mittwoch den 30.10.

### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und Kräuterspätzle <sup>1, 5</sup>

### Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und Kräuterspätzle <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,  
dazu Salat mit Frenchdressing 

## Donnerstag den 31.10.

### Menü 1:

Eine Rindswurst (gefüllt mit Käse) mit Ketchup,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3, 8</sup>

### Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce,  
dazu Weizen-Ebly und Bio-Knabber-Möhren 

## Freitag den 01.11.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe 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

