

BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan Dezember 2019

Montag den 02.12.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Paprikasauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{1, 5}

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) ³  

Dienstag den 03.12.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel und Erbsengemüse ³ 

Menü 2:

Drei Gemüsemautaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

Mittwoch den 04.12.

Menü 1:

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce, dazu Spätzle und Salat mit Himbeerdressing

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Spätzle und Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

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

Donnerstag den 05.12.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Knabbermöhren ^{3, 9} 

Menü 2:

Cannelloni gefüllt mit vegi. bolo
in Kürbis-Bechamelsauce, überbacken mit Mozzarella

Freitag den 06.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Möhengemüse und Bio-Reis ^{1, 5} 

Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Kräutersauce und Bio-Salzkartoffeln 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 09.12.

Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffeln ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Dienstag den 10.12.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Vollkornbaguette (100% Bio)  

Mittwoch den 11.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Käsesauce und Salat mit Himbeerdressing

Donnerstag den 12.12.

Menü 1:

Erseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffelpüree mit Bio-Möhrenrahmgemüse

Freitag den 13.12.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, 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 16.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis 

Menü 2:

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

Dienstag den 17.12.

Menü 1:

Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken
und Zucchini in Bechamelsauce 

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Tomatensauce, Weizen-Ebly
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 3}

Mittwoch den 18.12.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und Salat mit Joghurtdressing ^{2, 3}

Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Reis und Knabbermöhren 

Donnerstag den 19.12.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs-Tomatencremesauce,
dazu Knabbergurken 

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)
Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Menü 2:

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Freitag den 20.12.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki,
dazu Bio-Reis und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Penne mit Spinatsauce,
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

