

Biologisch by Christ Party & Catering GmbH Speiseplan Februar 2020

Montag den 03.02.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl,
dazu Bio-Reis und Knabbergurken 1, 5, 8 

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,
dazu kleine Bio-Kartoffeln 3

Dienstag den 04.02.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika),
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Menü 2:

Nudelauflauf mit Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) in Tomatensauce (100% Bio) 3  

Mittwoch den 05.02.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse 2, 3

Menü 2:

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

Donnerstag den 06.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Spinatknödel mit Käsesauce und
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3

Freitag den 07.02.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing 1, 5 

Menü 2:

Bunte Spirellinudeln mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 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 10.02.

Menü 1:

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

Alternative zum Schweinefleisch:

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

Menü 2:

Gemüse (Spinat, Karotten, Sellerie)-Tortelloni mit Paprikasauce und Knabbermöhren ^{1, 5} 

Dienstag den 11.02.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{2, 3}

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing ³ 

Mittwoch den 12.02.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus ³

Donnerstag den 13.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) ³  

Freitag den 14.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Nudelsuppe

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

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 17.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse und Bio-Reis 

Menü 2:

Orientalisches Marktgemüse (mit Zucchini, Karotten, Kichererbsen),
dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip

Dienstag den 18.02.

Menü 1:

Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3, 8 

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 19.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
dazu grünes Bohnengemüse und Spätzle 1, 5

Donnerstag den 20.02.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar,
dazu Gemüsebulgur (Wirsing, Zwiebeln, Karotten) und Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ³ 

Freitag den 21.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Penne, dazu Salat
mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken 

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 24.02.

Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Kohlrabirahmgemüse,
dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Tomaten)
mit Vollkornreis (100 % Bio) 

Dienstag den 25.02.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken ^{1, 5} 

Menü 2:

Drei Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotte),
dazu Paprikadip ³

Mittwoch den 26.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³ 

Menü 2:

Gnocchi mit Käsesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing

Donnerstag den 27.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und
Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing ³ 

Freitag den 28.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

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