speiseplan

BIOLOGISCH® by christ
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
PARTY & CATERING

BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH

Montag den 01.02.

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Bio-Vollkornreis 1, 5, 8

vegetarische Alternative
Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark und Bio-Knabbermöhren

Dienstag den 02.02

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

Mittwoch den 03.02.

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Bio-Weizenbaguette

Donnerstag den 04.02.

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

vegetarische Alternative
Bunte Bio-Spirelli mit Gemüsebolognese, dazu Salat mit Himbeerdressing

---

Freitag den 05.02.

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5

vegetarische Alternative
Zwei Spinatschnitzel mit Tomatensauce und Eierknöpfle

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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

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

BIO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-022

Zertifiziert durch
DE-ÖKO-022 Ökokontrollst.
Kontrollnr.: DE-SL-022-05637-B

speiseplan

BIOLOGISCH® by christ
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
PARTY & CATERING

Montag den 08.02.

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

vegetarische Alternative
Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus 3

Dienstag den 09.02.

Kinder-Wunschmenü
Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3

DGE-Empfehlung
Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot

Mittwoch den 10.02.

Hokifischfilet natur mit Dillsauce,dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken
vegetarscie Alternative
Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Paprikasauce und Salat mit Mangodressing 1, 5

Donnerstag den 11.02.

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

Freitag den 12.02.

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken,
dazu Currysauce und Bio-Basmatireis
vegetarische Alternative
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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

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

BIO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-022

Zertifiziert durch
DE-ÖKO-022 Ökokontrollst.
Kontrollnr.: DE-SL-022-05637-B

speiseplan

BIOLOGISCH® by christ
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
PARTY & CATERING

Montag den 15.02.

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

Dienstag den 16.02.

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

vegetarische Alternative
Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,
dazu Linsengemüse 3, 8

Mittwoch den 17.02.

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

vegetarische Alternative
Allgäuer Käsespätzle
mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing 3

Donnerstag den 18.02.

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 3 BIOLOGISCH

Freitag den 19.02.

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

vegetarische Alternative
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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

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

BIO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-022

Zertifiziert durch
DE-ÖKO-022 Ökokontrollst.
Kontrollnr.: DE-SL-022-05637-B

speiseplan

BIOLOGISCH® by christ
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
PARTY & CATERING

Montag den 22.02.

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

Dienstag den 23.02.

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

Mittwoch den 24.02.

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

vegetarische Alternative
Gnocchi mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Donnerstag den 25.02.

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Tomatensauce, Bio-Vollkornreis und Salat mit Joghurtdressing 1

vegetarische Alternative
Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing 3

Freitag den 26.02.

Vier Putenhackbällchen mit Kohlrabirahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln 3

vegetarische Alternative
Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta)
mit Kürbis-Bechamelsauce und Mozzarella überbacken

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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

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

DE-ÖKO-022

Zertifiziert durch
DE-ÖKO-022 Ökokontrollst.
Kontrollnr.: DE-SL-022-05637-B