speiseplan

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

BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH
Speiseplan Januar 2020

Donnerstag den 02.01.
Menü 1:
Hähnchenbrust mit Champignonsauce,
dazu bunte Bio-Spirelli und Salat mit Himbeerdressing
Menü 2:
Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)

Freitag den 03.01.
Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 2, 9
Menü 2:
Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 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
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 06.01.
Menü 1:
Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis 1, 5, 8
Menü 2:
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) 3

Dienstag den 07.01.
Menü 1:
Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Bratensauce,
Spätzle und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 1, 2, 3, 5, 8
Menü 2:
Vegan - Tortelloni mit Gemüse (Spinat, Karotten, Sellerie)-Füllung
mit Tomatensauce und Knabbermöhren

Mittwoch den 08.01.
Menü 1:
Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Knabbergurken 1, 5
Menü 2:
Zwei Gemüseknödel mit Käsesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing

Donnerstag den 09.01.
Menü 1:
Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf,
dazu Salat mit Joghurtdressing
Menü 2:
Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Knöpfle und Möhrengemüse 1, 5

Freitag den 10.01.
Menü 1:
Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly
und Karottensalat 1, 3, 5
Menü 2:
Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (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
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

speiseplan

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

Montag den 13.01.

Menü 1:
Drei Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous
(Karotten, Paprika, Sellerie),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip 3

Menü 2:
Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse 3

Dienstag den 14.01.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis 1, 5

Menü 2:
Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Salzkartoffeln (100 % Bio) 3

Mittwoch den 15.01.

Menü 1:
Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,dazu Bio-Reis und Möhrengemüse 1, 5

Menü 2:
Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Donnerstag den 16.01.

Menü 1:
Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3

Menü 2:
Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Zucchini) mit Grießklößchen,
Bio-Milchreis mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker

Menü 2:
Bio-Milchreis mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren),
dazu Zimt und Zucker

Freitag den 17.01.

Menü 1:
Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute),
dazu Parmesan und Salat mit Balsamicodressing 1, 2, 3

Menü 2:
Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja)
mit Möhrenbolognese 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

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 20.01.

Menü 1:
Hähnchengulasch mit bunten Bio-Spirelli, dazu Erbsengemüse
Menü 2:
Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark und Knabbergurken

Dienstag den 21.01.

Menü 1:
Chili con Carne (Kidneybohnen, Mais, Paprika) vom Rind
mit Saurer Sahne und Bio-Vollkornbrot
Menü 2:
Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Schnittlauchsauce, dazu kleine
Bio-Kartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 3

Mittwoch den 22.01.

Menü 1:
Fleischkäse (Schwein) mit Ketchup,
dazu Blumenkohl-Kartoffelpüree und Bio-Knabbermöhren 2, 3, 8
Alternative zum Schweinefleisch:
Fleischkäse (Geflügel) mit Ketchup,
dazu Blumenkohl-Kartoffelpüree und Bio-Knabbermöhren 2, 3, 8
Menü 2:
Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Basmatireis (100% Bio) 3

Donnerstag den 23.01.

Menü 1:
Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing 9
Menü 2:
Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Tomatensalat 3

Freitag den 24.01.

Menü 1:
Rinderbraten mit dunkler Sauce,
dazu Apfelrotkohl und zwei Kartoffelknödel 1, 5
Menü 2:
Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (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
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 27.01.

Menü 1:
Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini,
dazu grüne Tagliatelle
Menü 2:
Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,
dazu kleine Bio-Kartoffeln 3

Dienstag den 28.01.

Menü 1:
Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Bio-Vollkornbaguette 2, 3, 5, 8
Menü 2:
Bio-Rigatonelli mit Möhrenbolognese und Parmesan,
dazu Salat mit Mango-Dressing 2

Mittwoch den 29.01.

Menü 1:
Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9
Menü 2:
Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Donnerstag den 30.01.

Menü 1:
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3
Menü 2:
Kartoffelgratin mit Grünkern und Brokkoli, dazu Knabber-Möhren (100% Bio)

Freitag den 31.01.

Menü 1:
Hokifischfilet "Müllerin Art"
(in Mehl und Milch gewendet)
mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis
und Knabbergurken 3
Menü 2:
Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse,
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
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