

Speiseplan April 2022


Biologisch by Christ Party & Catering GmbH

Montag den 28.03.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes
mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis^{2, 8}

Menü 2:


PASTA - Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dienstag den 29.03.

Menü 1:


Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch), dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln³ 

Mittwoch den 30.03.

Menü 1:

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce,
dazu Kartoffelecken und Knabbergurken^{1, 2, 3, 5, 8} 

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte,
Zucchini, Soja) mit Möhrenragout und Mozzarella überbacken³

Donnerstag den 31.03.

Menü 1:

Vegetarische Bällchen mit Bio-Blattspinat in Sahnesauce, dazu Bio-Parboiled-Reis

Menü 2:


Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Frenchdressing^{3, 4} 


Freitag den 01.04.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu Spätzle und Gurkensalat^{2, 3, 5}

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Bolognese (Sellerie, Karotte, Lauch),
dazu Knabbermöhren (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 04.04.

Menü 1:


Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Menü 2:

Gemüseulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) 3 

Dienstag den 05.04.

Menü 1:


PASTA - Bio-Linguine mit vegetarischer Carbonarasauce und Parmesan,
dazu Knabbergurken 2 

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis 1, 5

Mittwoch den 06.04.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 3, 9 

Menü 2:


PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 3 

Donnerstag den 07.04.

Menü 1:

Bio-Linseneintopf mit Rindswurst und Bio-Weizenbaguette 2, 3

Alternative


Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio) 3 


Freitag den 08.04.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Erbsen-Möhrengemüse und Bio-Reis 1, 5 

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat,
dazu Blattsalat und Joghurtdressing (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



DE-ÖKO-022


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

Montag den 11.04.

Menü 1:


Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße,
dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Paprika in Tomatensauce)
mit Schupfnudeln und Reibekäse (100% Bio)³ 

Dienstag den 12.04.

Menü 1:

Gebackenes Lachsmedaillon mit Limonendip,
dazu Bio-Reis und Bio-Erbsegemüse³ 

Menü 2:


Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
und Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Mittwoch den 13.04.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:


PASTA - Nudelauflauf mit Gemüse (Zucchini, Paprika)
und Kräutersauce, dazu Knabbermöhren (100 % Bio) 

Donnerstag den 14.04.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis und Asia Gurkensalat
(Gurke, Paprika, Koriander) in Essig-Öl-Dressing^{1, 2, 3}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Eierknöpfe und Salat mit Frenchdressing^{1, 3, 4, 5} 

Freitag den 15.04.

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 18.04.

Dienstag den 19.04.

Menü 1:


Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 1, 3, 5 

Alternative

Fünf vegetarische Hackbällchen mit Rahmsauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 1, 3, 5 

Mittwoch den 20.04.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Eierknöpfe und Knabbermöhren 1, 5 

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Donnerstag den 21.04.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelecken,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3, 5 

Menü 2:


Veganer Backfisch mit Kartoffelecken,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3, 5


Freitag den 22.04.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Bio-Parboiled Reis dazu Salat mit Frenchdressing 2, 3, 4

Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip,
dazu Bio-Couscous und Knabberpaprika 3, 8 



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

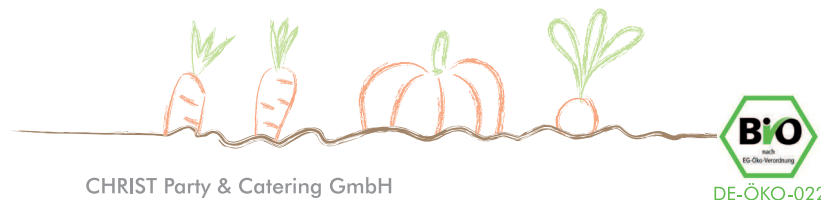
speiseplan



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 25.04.

Menü 1:

Kalbsfrikadelle mit Paprikasauce, dazu Bio-Penne 1, 5

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern 3 

Dienstag den 26.04.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Menü 2:


Gnocchi mit Käsesauce, dazu Knabbermöhren (100% Bio) 

Mittwoch den 27.04.

Menü 1:


Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette

Menü 2:


Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce,
dazu Karotten-Apfel-Salat 3 

Donnerstag den 28.04.

Menü 1:

PASTA - Tortellini gefüllt mit Lachs,
dazu Bärlauch-Sauce und Salat mit Frenchdressing 3, 4 

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio) 3 


Freitag den 29.04.

Menü 1:

PASTA - Spirelli mit Hühnerfleischklößchen in Rahmsauce,
dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli),
dazu Tomatensauce und Bio-Spätzle

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