

BIOLOGISCH by Christ Party & Catering GmbH

Januar 2021

Montag den 03.01.

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis
und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5} 

Dessert (optional)

Bio Cookie

Dienstag den 04.01.

PASTA - Penne mit Spinatsauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Mittwoch den 05.01.

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5, 8} 

vegetarische Alternative

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Donnerstag den 06.01.

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Salat mit Joghurtdressing 

vegetarische Alternative

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Tomatensauce und Parmesan ²

Dessert (optional)

Heidelbeerquark

Freitag den 07.01.

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

Dessert (optional)

Obst der Saison 

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 10.01.

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis
und Salat mit Frenchdressing 1, 3, 4, 5 

vegetarische Alternative

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio)  3

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Dienstag den 11.01.

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

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Mittwoch den 12.01.

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln 3 

vegetarische Alternative

Gemüseknödel mit Champignonrahm,
dazu Knabbergurke

Dessert (optional)

Mini-Amerikaner

Donnerstag den 13.01.

Erbseneintopf dazu Bio-Weizenbaguette 

Dessert (optional)

Erdbeerquark

Freitag den 14.01.

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  3

Dessert (optional)

Obst der Saison 

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 17.01.

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Joghurtdressing 

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Dienstag den 18.01.

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

vegetarische Alternative

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Mittwoch den 19.01.

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse ^{1, 5} 

vegetarische Alternative

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark

Dessert (optional)

Schokomuffin ^{3, 8, 9}

Donnerstag den 20.01.

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhre 

vegetarische Alternative

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Dessert (optional)

Mandarinenquark

Freitag den 21.01.

vegetarische Alternative

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Dessert (optional)

Obst der Saison 

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 24.01.

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Frenchdressing 2, 3, 4, 5 

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Dienstag den 25.01.

Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette (100% Bio) 3 

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Mittwoch den 26.01.

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Donnerstag den 27.01.

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Parboiled Basmatireis 1, 2, 3 

vegetarische Alternative

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) 

Dessert (optional)

Bananenquark mit Schokosplitter 3 

Freitag den 28.01.

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing 3, 4, 9 

vegetarische Alternative

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce,
dazu Salat mit Möhren-Apfel-Salat 3

Dessert (optional)

Apfel-Streuselkuchen 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



DE-ÖKO-022

Montag den 31.01.

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) ³ 

Dessert (optional)

Buttermilchdessert mit roten Beeren
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Dienstag den 01.02.

PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelaufwurf mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) ³ 

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Mittwoch den 02.02.

Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse ² 

vegetarische Alternative

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot

Dessert (optional)

Obst der Saison 

Donnerstag den 03.02.

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

vegetarische Alternative

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5}

Dessert (optional)

Kirschquark

Freitag den 04.02.

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,
dazu Linsengemüse ^{3, 8} 

Dessert (optional)

Obst der Saison 

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