speiseplan

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

Biologisch by Christ Party & Catering GmbH

Montag den 28.06.
Hähnchenbrustfilet "natur" mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Aubergine, Paprika) und Bio-Vollkornspirelli
vegetarische Alternative
Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Bio-Weizenbaguette

Dienstag den 29.06.
PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Mittwoch den 30.06.
Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3

Donnerstag den 01.07.
Spanische Paella (Reispfanne mit Erbsen, Paprika, Mais)
mit Lachs, dazu Zitronendip und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing 3
vegetarische Alternative
Gnocchi mit Gemüsebolognese und Reibekäse,
dazu Salat mit Frenchdressing 3, 4

Freitag den 02.07.
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu eine Scheibe Roggenmischbrot
vegetarische Alternative
Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Möhrenragout, dazu Salat mit Mangodressing

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 05.07.
Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) 3

Dienstag den 06.07.
Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis 1, 5

Mittwoch den 07.07.
PASTA - Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Donnerstag den 08.07.
Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 3, 9
vegetarische Alternative
Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und Weizenbaguette (100% Bio)

Freitag den 09.07.
Kalbsgulasch mit Erbsen-Möhrengemüse und Bio-Reis
vegetarische Alternative
Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,
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

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 12.07.
Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika in Tomatensauce) mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse

Dienstag den 13.07.
Gebackenes Lachsfilet mit Limonendip dazu Bio-Paella-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika) 3
vegetarische Alternative
Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio) 3

Mittwoch den 14.07.
Kinderwunsch-Menu
Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9
vegetaische Alternative
Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Eierknöpfle und Salat mit Himbeerdressing 1, 5

Donnerstag den 15.07.
PASTA - Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce (100 % Bio)

Freitag den 16.07.
Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Vollkornreis 1, 5
vegetarische Alternative
Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
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

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 19.07.
PASTA - Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Dienstag den 20.07.
Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse), dazu Kartoffelpüree 1, 5, 8
vegetarische Alternative
Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt), dazu Kräutersauce
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3

Mittwoch den 21.07.
Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 3

Donnerstag den 22.07.
Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 3, 4
vegetarische Alternative
Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio) 3

Freitag den 23.07.
Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten) 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
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 26.07.
Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli),
dazu Tomatensauce und Bio-Salzkartoffeln 3

Dienstag den 27.07.
Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio)
vegetarische Alternative
Gnocchi mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Mittwoch den 28.07.
Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3

Donnerstag den 29.07.
Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3, 5
vegetarische Alternative
PASTA - Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat,Pinienkerne),
dazu Käsesauce und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Freitag den 30.07.
Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern 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

DE-ÖKO-022

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