

BIOLOGISCH by Christ Party & Catering

Montag den 31.05.

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Basmatireis 

vegetarische Alternative

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

Dienstag den 01.06.

Minestrone - Italienische Gemüsesuppe (Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio)  

Mittwoch den 02.06.

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken ^{2, 9} 

vegetarische Alternative

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Porree), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Donnerstag den 03.06.

Freitag den 04.06.

PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüse-Concassée (Tomate, Soja, Karotte) in Tomatensauce, dazu Parmesan ² 

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 07.06.

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi)
mit Putenklößchen, dazu eine Scheibe Roggenmischbrot 

vegetarische Alternative

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln 1, 3

Dienstag den 08.06.

Eine Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Lauch)
mit Kräutersauce und hausgemachtem Kartoffel-Erbsenpüree 3, 8 

Mittwoch den 09.06.

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Salat mit Himbeerdressing 

vegetarische Alternative

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Kräutersauce, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing 3

Donnerstag den 10.06.

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce
(Putenschinken),

dazu Parmesan und cremiger Karottensalat 2 

vegetarische Alternative

Hausgemachter Kirschenmichel mit Vanillesauce 2, 3

Freitag den 11.06.

PASTA - Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (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



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

Montag den 14.06.

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat/Ricotta) mit Käsesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 

Dienstag den 15.06.

Kinderwunsch-Menu

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken
und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4, 5}

vegetarische Alternative

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Paprikadip ³ 

Mittwoch den 16.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Zucchinigemüse und Basmatireis ^{1, 5} 

vegetarische Alternative

Zucchinicremesuppe mit Grünkern, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³



Donnerstag den 17.06.

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,
dazu Kräuterquark 

vegetarische Alternative

Sojaschnitzel mit Tomatensauce und Bio-Reis,
dazu Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Freitag den 18.06.

PASTA - Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Tomatencreme,
dazu Salat mit Joghurtdressing 

vegetarische Alternative

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Knabbermöhren ^{1, 2, 3, 5}

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 21.06.

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis ^{1, 5, 8} 

vegetarische Alternative

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse ^{1, 5}

Dienstag den 22.06.

Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),

dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³  

Mittwoch den 23.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³ 

Donnerstag den 24.06.

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkaroffeln
und Knabbergurken ^{3, 9} 

vegetarische Alternative

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Freitag den 25.06.

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce
und Weizen-Ebly, dazu Knabbermöhren ^{1, 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

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.

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 | 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