Speiseplan
Oktober 2022

Montag den 03.10.

Tag der deutschen Einheit

Dienstag den 04.10.

Menü 1:
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Coleslaw 3, 5

Menü 2:
PASTA - Bio-Penne mit Bio-Spinatsauce, dazu cremiger Karottensalat ☺

Mittwoch den 05.10.

Menü 1:
Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Reis 1, 5, 8

Menü 2:
Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 3 ☺

Donnerstag den 06.10.

Menü 1:
Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 3 ☺

Menü 2:
PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Tomatensauce, Grana Padano und Gurkensalat 2

Freitag den 07.10.

Menü 1:
Frikadelle (Rind) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Knöpfle 1, 3, 5

Menü 2:
Bio-Brokkoli-Rahmgemüse
mit Kartoffeln und Knabbermöhren 3 ☺

☺ Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe 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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Speiseplan
Oktober 2022

Montag den 10.10.

Menü 1:

Erbseneintopf dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3 ☺

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Dienstag den 11.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce, dazu Vollkornreis
und Salat mit Honig-Vinaigrette 1, 3, 5 ☺

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 1

Mittwoch den 12.10.

Menü 1:

Seelachs (natur) auf Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln 3 ☺

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse

Donnerstag den 13.10.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Bio-Penne, dazu Krautsalat 1, 5, 8

Menü 2:

Spinatknödel mit Champignonrahm, dazu Knabbergurken ☺

Freitag den 14.10.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spirelli mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing 2, 3

Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1, 3 ☺

☺ Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe 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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Speiseplan
Oktober 2022

Montag den 17.10.

Menü 1:
Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse 1, 5 ☺

Menü 2:
Reibekuchen, dazu Kräuterquark

Menü 3:
Reibekuchen, dazu Apfelmus

Dienstag den 18.10.

Menü 1:
Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saure Sahne und Bio-Weizenbaguette

Menü 2:
Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) ☺

Mittwoch den 19.10.

Menü 1:
Geflügelfleischkäse mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing 3

Menü 2:
Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais)
mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Joghurtdressing 3 ☺

Donnerstag den 20.10.

Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhren ☺

Menü 2:
Tortellini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1

Freitag den 21.10.

Menü 1:
Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce
und Spätzle, dazu Chinakohl-Mais-Salat 1, 3, 5

Menü 2:
Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3 ☺

☺ Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe 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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Speiseplan
Oktober 2022

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 24.10.

Menü 1:
Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli 2, 3

Menü 2:
Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Spätzle und Rote Bete Salat 1, 5 ☺

Dienstag den 25.10.

Menü 1:
Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Weizenbaguette (100% Bio) 3 ☺

Menü 2:
Falafel mit Bio-Reis dazu Tzaziki und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

Mittwoch den 26.10.

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

Menü 2:
PASTA - Vollkorn-Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 1 ☺

Donnerstag den 27.10.

Menü 1:
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Bio-Reis 1, 2, 3 ☺

Menü 2:
Eierpfannkuchen Apfel-Zimt mit Vanillesauce

Freitag den 28.10.

Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette 3, 9 ☺

Menü 2:
PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta
in Soja-Bolognese, dazu Möhren-Apfel-Salat 3

Montag den 31.10.

Menü 1:
Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Bio-Reis und Erbsengemüse

Menü 2:
Eieromelette mit Salzkartoffeln und Bio-Rahmspinat ☺

☺ Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe 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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

BiO

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft