Speiseplan
Juni 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 29.05.

Pfingsten

Dienstag den 30.05.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Bio-Reis und Bohnengemüse

Menü 2:
Bio-Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Vollkornreis ☺

Mittwoch den 31.05.

Menü 1:
Gebackener Seelachs mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken [3] ☺

Menü 2:
PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Tomatensauce, italienischer Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing [2, 3]

Donnerstag den 01.06.

Menü 1:
Rinderhackbällchen mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli
und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing [2]

Menü 2:
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern,
dazu Schnittlauchdip [1] ☺

Freitag den 02.06.

Menü 1:
Burger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat
und Ketchup, dazu Kartoffelecken [3, 5]

Menü 2:
Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika)
und Falaffel, dazu Paprika-Tomatensauce (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
Juni 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 05.06.

Menü 1:
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Penne, dazu Ratatouillegemüse

Menü 2:
PASTA – Bio-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse,
dazu cremiger Karottensalat ☺

Dienstag den 06.06.

Menü 1:
Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Vollkornreis ☺

Menü 2:
Gebackenes Seelachsfilet mit Bio-Rahmspinat und Vollkornreis

Menü 3:
Gemüsecurry mit Kichererbsen, dazu Salzkartoffeln 3

Mittwoch den 07.06.

Menü 1:
Frikadelle vom Rind mit Bratensauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Salzkartoffeln 1, 3, 5 ☺

Menü 2:
Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Karotte 2, 3, 5

Donnerstag den 08.06.

Fronleichnam

Freitag den 09.06.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Salzkartoffeln
und Kohlrabirahmgemüse 3

Menü 2:
PASTA - Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (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
Juni 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 12.06.

Menü 1:
Rindergeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Fingermöhren 1, 5, 8

Menü 2:
Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 3 ☺

Dienstag den 13.06.

Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing 3, 5, 9

Menü 2:
Tomatencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ☺

Mittwoch den 14.06.

Menü 1:
Hähnchengulasch mit Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3, 4

Menü 2:
PASTA – Bio-Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken (100 % Bio) 1 ☺

Donnerstag den 15.06.

Menü 1:
Gemüsefrikadelle mit vegetarische Bratensauce,
dazu Spätzle und Salat mit Honig-Vinaigrette 1, 3, 5, 8 ☺

Menü 2:
Zwei Reibekuchen mit Apfelmus und Knabbermöhren

Freitag den 16.06.

Menü 1:
PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
und Salat mit Honig-Vinaigrette 2, 3, 4 ☺

Menü 2:
Veggie-Bällchen mit Rahmsauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette 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
Juni 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 19.06.
Menü 1:
Rindergulasch mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1, 5, 8 ☺

Menü 2:
Blumenkohl-Käse-Taler mit Bio-Reis, dazu Paprika-Dip 3

Dienstag den 20.06.
Menü 1:
PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat
mit Béchamelsauce und Käse überbacken,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3 ☺

Menü 2:
Pizza Margherita, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette

Mittwoch den 21.06.
Menü 1:
Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle,
dazu Knabbergurken 2, 3

Menü 2:
Gnocchi mit Paprikasauce,
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren 3 ☺

Donnerstag den 22.06.
Menü 1:
Bio-Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Bio-Vollkornbaguette 2, 3, 8

Menü 2:
Linseneintopf mit Vollkornbaguette (100% Bio) 3 ☺

Menü 3:
Eierpfannkuchen mit roter Grütze und Vanillesauce

Freitag den 23.06.
Menü 1:
Pochiertes Seelachsfilet mit Bio-Salzkartoffeln,
dazu Zucchinigemüse in Tomatensauce 3 ☺

Menü 2:
Vegetarischer Maultaschenauflauf in Tomatensauce,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 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
Juni 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 26.06.

Menü 1:
Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Reis ☺

Menü 2:
Zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhrengemüse

Dienstag den 27.06.

Menü 1:
Frikadelle (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

Menü 2:
Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Joghurtdressing 3 ☺

Mittwoch den 28.06.

Menü 1:
Kalbsrahmragout mit Knöpfle, dazu Knabbergurken ☺

Menü 2:
Milchreis mit Kirschgrütze

Donnerstag den 29.06.

Menü 1:
Gebackener Seelachs mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren 3, 9 ☺

Menü 2:
Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 1

Freitag den 30.06.

Menü 1:
Chili con Carne (Rindfleisch, rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:
Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ☺

☺ 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