Speiseplan
August 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 31.07.

Menü 1:
Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce
und Eierknöpfle 1, 5

Menü 2:
Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Reis (100% Bio)1 ☺

Dienstag den 01.08.

Menü 1:
Vegetarisches Haschee (Sonnenblumenkerne) mit Vollkornpenne
und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 3 ☺

Menü 2:
Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Mittwoch den 02.08.

Menü 1:
Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle,
dazu Knabbergurken 1, 5, 8

Menü 2:
Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese,
dazu Salat mit Honig-Vinaigettte 3 ☺

Donnerstag den 03.08.

Menü 1:
Gebackener Seelachs mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und cremiger Karotten-Salat 3 ☺

Menü 2:
Vegetarisches Gyros (Soja) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Freitag den 04.08.

Menü 1:
Hähnchenbrust mit Barbecuesauce,
dazu Kartoffelecken und Maissalat 1, 3, 5

Menü 2:
PASTA - Tortelloni-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu 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 August 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 07.08.

Menü 1:
Vier Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli 1 ☺

Menü 2:
Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 3

Dienstag den 08.08.

Menü 1:
Pochiertes Hokifilet mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Reis 2, 3, 5 ☺

Menü 2:
Gebackenes Seelachsfilet, dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine)
und Bio-Reis 1, 2, 3, 5

Menü 3:
Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit einem Brötchen, Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

Mittwoch den 09.08.

Menü 1:
Frikadelle (Rind) mit Bratensauce,
dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree 1, 3, 5

Menü 2:
Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ☺

Donnerstag den 10.08.

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

Menü 2:
Linsencurry (Karotten, Brokkoli, Lauch) dazu Reis (100% Bio) 3 ☺

Freitag den 11.08.

Menü 1:
Geflügelragout mit Hühnerfleisch in Tomatensauce,
dazu Penne und Salat mit Essig-Öl-Dressing 3

Menü 2:
Vegane Hackbällchen mit Bio-Kartoffeln und Kräuterquark,
dazu 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@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

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

Speiseplan
August 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 14.08.

Menü 1:
Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen,
dazu cremiger Karottensalat

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

Dienstag den 15.08.

Menü 1:
Hähnchenbrust mit Rahmsauce, dazu Bio-Kartoffeln
und Knabbergurken 1, 3, 5 ☺

Menü 2:
Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais)
mit Rahmsauce, dazu Bio-Kartoffeln und Knabbergurken 1, 3, 5

Menü 3:
Drei Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Mittwoch den 16.08.

Menü 1:
Rindswurst mit Ketchup,
dazu Nudelsalat (Erbsen und Gewürzgurke) 2, 3, 9

Menü 2:
PASTA – Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),
dazu Reibekäse (100% Bio) 3 ☺

Donnerstag den 17.08.

Menü 1:
Bio-Penne mit Brokkoli-Lachs-Sahnesauce ☺

Menü 2:
Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark und Knabberpaprika

Freitag den 18.08.

Menü 1:
Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Karottengemüse 1, 5

Menü 2:
Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce
und Salat mit Joghurtdressing (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

BIO

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

Speiseplan
August 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 21.08.

Menü 1:
Gulasch vom Rind mit Möhrengemüse und Spätzle 1, 5

Menü 2:
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Dinkelreis (100% Bio) ☺

Dienstag den 22.08.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Reis
und Zucchinigemüse in Tomatensauce ☺

Menü 2:
PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat und Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Käse überbacken,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Mittwoch den 23.08.

Menü 1:
Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 9 ☺

Menü 2:
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurer Sauce, dazu Bio-Reis

Donnerstag den 24.08.

Menü 1:
Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Knöpfle und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5

Menü 2:
Kartoffelgratin mit Karotten,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 1 ☺

Freitag den 25.08.

Menü 1:
Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Menü 2:
PASTA - Vollkornspirelli 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

BiO

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

Speiseplan August 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 28.08.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Reis (parboiled) und Bohnengemüse

Menü 2:
Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse 3 ☺

Dienstag den 29.08.

Menü 1:
PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüse-Bolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),
dazu Hartkäse und Salat mit Joghurt-Dressing 2, 3 ☺

Menü 2:
Drei Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus 3

Mittwoch den 30.08.

Menü 1:
Gebackener Seelachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken 3 ☺

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

Donnerstag den 31.08.

Menü 1:
Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Spätzle und Salat mit Honig-Vinaigrette 1, 3, 5

Menü 2:
Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen 1 ☺

☺ 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