Speiseplan September 2023

BIOLOGISCH® CATERING FÜR SCHULEN & KITAS BY BROICH

Montag den 28.08.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Bio-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:
Bio-Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen 1 ☺

Freitag den 01.09.

Menü 1:
Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat
und Ketchup, dazu Kartoffelecken 2, 3, 5

Menü 2:
Bio-Couscous mit Bio-Gemüse (Kichererbsen, Karotten, Paprika)
und Falafel, dazu Paprika-Tomatensauce 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 September 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 04.09.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensauce
und Bio-Penne, dazu Knabbergurken

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

Dienstag den 05.09.

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

Menü 2:
Veganer Backfisch mit Bio-Rahmspinat und Vollkornreis

Menü 3:
Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle 3

Mittwoch den 06.09.

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

Menü 2:
Ratatouille (Zucchini. Auberginen, Paprika) mit Schupfnudeln und Reibekäse 2, 3, 5

Donnerstag den 07.09.

Menü 1:
Bio-Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Wienerwürstchen (Pute), dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:
Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Weizenbaguette (100% Bio) 3 ☺

Menü 3:
Veggie Schnitzel Hähnchenstyle mit Rahmsauce,
dazu Bio-Reis und Chinakohl-Mais-Salat 1, 3, 5

Freitag den 08.09.

Menü 1:
Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Bio-Salzkartoffeln
und Zucchinigemüse 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 September 2023

BIOLOGISCH® CATERING FÜR SCHULEN & KITAS BY BROICH

Montag den 11.09.

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

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

Dienstag den 12.09.

Menü 1:
Currywurst (Bratwurst) mit Kartoffelecken,
dazu Salat mit French Dressing 2, 3, 5, 9

Menü 2:
Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und Weizenbaguette (100% Bio) ☺

Mittwoch den 13.09.

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

Menü 2:
PASTA – Bio-Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken 1

Donnerstag den 14.09.

Menü 1:
Hackbällchen (Rind) mit Tomatensauce, dazu Gnocchi
und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing 2

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

Freitag den 15.09.

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

Menü 2:
Vier Veggie-Nuggets (Erbsenprotein) mit Kokos-Currysauce mit Mango,
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 September 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 18.09.

Menü 1:
Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis ☺

Menü 2:
Zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhrengemüse

Dienstag den 19.09.

Menü 1:
Bio-Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen
und Vollkornbaguette 2, 3, 8

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

Menü 3:
Eierpfannkuchen Rote Grütze mit Vanillesauce

Mittwoch den 20.09.

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 21.09.

Menü 1:
PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat
mit Bechamelsauce und Käse überbacken,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3 ☺

Menü 2:
Frühlingsrolle mit süß-sauer Dip und Bio-Reis, dazu Gurkensalat

Freitag den 22.09.

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

Menü 2:
Backfisch mit Bio-Salzkartoffeln,
dazu Zucchinigemüse in Tomatensauce 3 ☺

Menü 3:
Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing 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 September 2023

BIOLOGISCH® CATERING FÜR SCHULEN & KITAS BY BROICH

Montag den 25.09.

Menü 1:
Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1, 5, 8 ☺

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

Dienstag den 26.09.

Menü 1:
Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

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

Mittwoch den 27.09.

Menü 1:
Haschee (Rind) mit Bio-Fussili und Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing ☺

Menü 2:
Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1

Donnerstag den 28.09.

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

Menü 2:
Veganer Backfisch mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren 3, 9 ☺

Menü 3:
Milchreis mit Kirschgrütze

Freitag den 29.09.

Menü 1:
Bio-Spirelli mit Carbonarasauce (Pute) und Grana Padano,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette

Menü 2:
Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Reis (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@broichcatering.com
www.broichcatering.com

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