Speiseplan
Oktober 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 02.10.
Menü 1:
Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse,
dazu cremiger Karottensalat 1, 2, 5

Menü 2:
Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Dinkelreis und Erbsengemüse 1, 5 ☺

Dienstag den 03.10.

Tag der deutschen Einheit

Mittwoch den 04.10.
Menü 1:
Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis 1, 5, 8

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

Donnerstag den 05.10.
Menü 1:
Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 3 ☺

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

Freitag den 06.10.
Menü 1:
Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Knöpfle 1, 4, 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@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

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

Speiseplan
Oktober 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 09.10.

Menü 1:
Seelachs (natur) mit Rahmspinat und Bio-Farfalle ☺

Menü 2:
Gebackenes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Bio-Farfalle

Menü 3:
Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse

Dienstag den 10.10.

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

Menü 2:
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 11.10.

Menü 1:
Gulasch vom Rind mit Bio-Penne 1, 5, 8

Menü 2:
Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Knabbergurken 1, 3 ☺

Donnerstag den 12.10.

Menü 1:
Bio-Erbseneintopf mit Puten-Wiener dazu Bio-Weizenbaguette 2

Menü 2:
Erbseneintopf dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3 ☺

Menü 3:
Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1

Freitag den 13.10.

Menü 1:
PASTA - Bio-Spirelli mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing 2, 3, 4

Menü 2:
Spinatknödel mit Champignonrahm,
dazu Salat mit 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
Oktober 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 16.10.

Menü 1:
Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Blumenkohl-Gemüse 1, 4, 5 ☺

Menü 2:
Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais),
dazu Kartoffeln und Kräuterquark

Dienstag den 17.10.

Menü 1:
Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Bio-Weizenbaguette 3

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

Menü 3:
Veggie-Nuggets (Erbsenprotein) mit Ketchup und Kartoffelecken 3, 5

Mittwoch den 18.10.

Menü 1:
Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce, dazu Bio-Kartoffeln 3

Menü 2:
Spinat-Polentatasche mit Kräutersauce und Farfalle,
dazu Salat mit Joghurtdressing 3 ☺

Donnerstag den 19.10.

Menü 1:
Hokifischfilet natur mit Tomatensauce,
dazu Dinkelreis und Knabbermöhren ☺

Menü 2:
Veganer Backfisch mit Tomatensauce, dazu Dinkelreis und Knabbermöhren

Menü 3:
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurer Sauce, dazu Bio-Reis

Freitag den 20.10.

Menü 1:
Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce und Spätzle 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 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 23.10.

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

Menü 2:
Vegane Mini Frikadellen mit Blattspinat und Bio-Reis ☺

Dienstag den 24.10.

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

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

Menü 3:
PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Möhren-Apfel-Salat 3

Mittwoch den 25.10.

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

Menü 2:
PASTA - Vollkorn-Fussili mit Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken 1 ☺

Donnerstag den 26.10.

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

Menü 2:
Eierpfannkuchen mit Apfelkompott mit Vanillesauce

Freitag den 27.10.

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

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

☺ 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
Oktober 2023

Montag den 30.10.

Menü 1:
Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Reis
und Gurkensalat mit Schmand und Dill 2

Menü 2:
Eieromelette mit Salzkartoffeln und Rahmspinat 2 ☺

Dienstag den 31.10.

Menü 1:
Geflügelgyros mit Tzaziki und Kartoffelecken
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

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

☺ 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