Speiseplan
Dezember 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 27.11.

Menü 1:
Erbseneintopf mit Puten-Wiener, dazu Vollkornbaguette [2, 3] ☺

Menü 2:
Erbseneintopf, dazu Vollkornbaguette [2, 3]

Menü 3:
Bio-Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate)

Dessert:
Griechischer Joghurt mit Honig

Dienstag den 28.11.

Menü 1:
Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken, dazu Salat mit Joghurtdressing [1, 3, 5, 8]

Menü 2:
PASTA - Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce ☺

Dessert:
Obst der Saison

Mittwoch den 29.11.

Menü 1:
Seelachsfilet (natur) mit gebratenem Weißkohl und Salzkartoffeln ☺

Menü 2:
Gebackenes Seelachsfilet mit gebratenem Weißkohl und Salzkartoffeln

Menü 3:
Käse-Lauchsuppe, dazu Bio-Weizenbaguette [1]

Dessert:
Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce [1]

Donnerstag den 30.11.

Menü 1:
PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse ☺

Menü 2:
Reibekuchen mit Apfelmus und Knabbermöhren [3]

Dessert:

Freitag den 01.12.

Menü 1:
Crunchy Veggieschnitzel mit Paprika-Zucchini-Curry-Sauce,
dazu Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette ☺

Menü 1:
PASTA - Spätzle mit vegetarischer Bolognese (Gerste), dazu Reibekäse [3]

Dessert:
Zitronenkuchen

☺ 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

Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette, Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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

Speiseplan
Dezember 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 04.12.

Menü 1:
Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Reis

Menü 2:
Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese dazu Gurkensalat [3] ☺

Dessert:
Vanillepudding [8]

Dienstag den 05.12.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Eierknöpfle und Salat mit Joghurtdressing [1, 5]

Menü 2:
Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Penne dazu Coleslaw ☺ [1, 5]

Dessert:
Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Mittwoch den 06.12.

Menü 1:
Vier Hackbällchen (Rind) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli ☺

Menü 2:
PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken [3]

Dessert:
Obst der Saison

Donnerstag den 07.12.

Menü 1:
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Rosenkohl in Hollandaise ☺

Menü 2:
Kürbiscrèmesuppe mit Bio-Weizenbaguette [3]

Dessert:
Bananenquark mit Schokosplitter [3]

Freitag den 08.12.

Menü 1:
Panierter Seelachs mit Rahmspinat, dazu Reis [3] ☺

Menü 2:
Seelachs natur mit Rahmspinat, dazu Reis [3]

Menü 3:
Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate), dazu Joghurt-Dip [3]

Dessert:
Obst der Saison

☺ 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

Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette, Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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

Speiseplan
Dezember 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 11.12.

Menü 1:
Frikadelle (Rind) mit Lauch-Rahmgemüse und Reis

Menü 2:
PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce dazu Möhrensalat ☺

Dessert:
Birnenquark

Dienstag den 12.12.

Menü 1:
Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen dazu Salat mit Joghurtdressing [1] ☺

Menü 2:
Brokkolicremesuppe mit Bio-Weizenbaguette

Dessert:
Obst der Saison

Mittwoch den 13.12.

Menü 1:
Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot [2, 3]

Menü 2:
Eieromelette mit Baked Beans, dazu Salzkartoffeln [2] ☺

Dessert:
Vanillejoghurt

Donnerstag den 14.12.

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

Menü 2:
Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Knabbermöhren ☺

Menü 3:
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis [2]

Dessert:
Obst der Saison

Freitag den 15.12.

Menü 1:
Kartoffel-Kürbisgratin mit Kalbsragout dazu Salat mit Himbeerdressing ☺

Menü 1:
PASTA – Mexikanischer Nudelauflaufmit veganem Hack (Erbsenprotein)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika [3]

Dessert: Quarkbällchen

☺ 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

Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette, Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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

Speiseplan
Dezember 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 18.12.

Menü 1:
Sojaschnitzel mit Gnocchi, dazu grüne Bohnen ☺

Menü 2:
Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

Dessert:
Rote Grütze (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren)
mit Vanillesauce

Dienstag den 19.12.

Menü 1:
Linsengemüse mit Spätzle [3] ☺

Menü 2:
Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse [3]

Dessert:
Schokopudding [8]

Mittwoch den 20.12.

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

Menü 2:
Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern dazu Gurkensalat [1]

Dessert:
Obst der Saison

Donnerstag den 21.12.

Menü 1:
Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:
Kartoffelsuppe mit Weizenbaguette ☺

Dessert:
Mandarinenquark

Freitag den 22.12.

Menü 1:
Pizza Geflügelsalami (Pute) [2, 3]

Menü 2:
Pizza Margaritha [2, 3]

Dessert:
Obst der Saison

Frohe Weihnachten!

☺ 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

Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette, Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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