Speiseplan
Januar 2024

Dienstag den 02.01.

Menü:
Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce,
dazu Kartoffelecken und Erbsengemüse 1, 5 ☺

Dessert:
Muffin Schoko

Mittwoch den 03.01.

Menü:
Gnocchi, dazu Tomatensauce,
Grana Padano und Salat mit Essig-Öl-Dressing 2, 3 ☺

Dessert:
Obst der Saison

Donnerstag den 04.01.

Menü 1:
Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Weizenbaguette 3, 5

Menü 2:
Kartoffelsuppe mit Weizenbaguette 3 ☺

Dessert:
Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Freitag den 05.01.

Menü 1:
Cevapcici (Geflügel) mit Paprikasauce dazu Reis und Krautsalat 1, 4, 5

Menü 2:
Brokkoli-Rahmgemüse mit Kartoffeln und Knabbermöhren 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
Januar 2024

Montag den 08.01.
Menü 1:
PASTA – Bio-Penne mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und Karottensalat 3

Menü 2:
Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip 3 ☺

Dessert:
Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 09.01.
Menü 1:
Ungarisches Gulasch mit Eierknöpfle und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5, 8

Menü 2:
Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Reis ☺

Dessert:
Obst der Saison

Mittwoch den 10.01.
Menü 1:
Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel), dazu Vollkornbaguette ☺

Menü 2:
PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse 1

Dessert:
Erdbeerquark

Donnerstag den 11.01.
Menü 1:
Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffeln 1, 5

Menü 2:
PASTA - Tortelloni (Spinat, Ricotta) mit Tomatensauce,
dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing ☺

Dessert:
Obst der Saison

Freitag den 12.01.
Menü 1:
Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Spätzle 1, 4, 5 ☺

Menü 2:
Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing 2

Dessert:
Zitronenkuchen 8

☺ 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
Januar 2024

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 15.01.

Menü 1:
Seelachsfilet (natur) mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffeln ☺

Menü 2:
Paniertes Seelachsfilet mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffeln

Menü 3:
PASTA – Bio-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat 3

Dessert:
Obst der Saison

Dienstag den 16.01.

Menü 1:
Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch dazu Salat mit Joghurtdressing ☺

Menü 2:
Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) dazu Weizenbaguette 3

Dessert:
Kirschquark

Mittwoch den 17.01.

Menü 1:
PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse dazu Knabbergurken 1, 5

Menü 2:
Polenta-Spinat-Tasche mit Blumenkohlrahm und Vollkornreis ☺

Dessert:
Obst der Saison

Donnerstag den 18.01.

Menü 1:
Eier-Omelette mit Rahmspinat, dazu Kartoffeln ☺

Menü 2:
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Dessert:
Obst der Saison

Freitag den 18.01.

Menü 1:
Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Hollandaise ☺

Menü 2:
Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren 3

Dessert:
Schokopudding mit Vanillesauce

☺ 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
Januar 2024

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 22.01.

Menü 1:
Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, dazu Spirelli und Chinakohl-Mais Salat

Menü 2:
PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat, Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken 3 ☺

Dessert:
Griesspudding mit Zimt und Zucker

Dienstag den 23.01.

Menü 1:
Spinat-Gnocchi-Auflauf dazu Salat mit Joghurtdressing 3

Menü 2:
Vegane Mini Frikadellen mit Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse ☺

Dessert:
Obst der Saison

Mittwoch den 24.01.

Menü 1:
Panierter Seelachs mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat ☺

Menü 2:
Kürbis-Kartoffel-Auflauf 1, 3

Dessert:
Bananenquark

Donnerstag den 25.01.

Menü 1:
Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Reis dazu Knabbermöhren

Menü 2:
Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Reibekäse und Salat mit Himbeerdressing 3 ☺

Dessert:
Obst der Saison

Freitag den 26.01.

Menü 1:
Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate ☺

Menü 2:
Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu Weizenbaguette

Dessert:
Kirsch-Streusel-Kuchen 8

☺ 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
Januar 2024

Montag den 29.01.

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 30.01.

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 31.01.

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

Menü 2:
Gebackenes Seelachsfilet mit gebratenem Weißkohl und Salzkartoffeln

Menü 3:
Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette 1

Dessert:
Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce 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@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