BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 02.06.2025 - 06.06.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Coleslaw 3, c, g, j, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Salat Himbeerdressing 3, 5, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Knabbermöhren
Menü 1	Hackbällchen Vegan f Couscous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) i Joghurt-Schnittlauch-Dip g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans	Spirelli Bio a, a1 Lachs-Tomaten-Sahnesauce d, g, i Salat Himbeerdressing 3, 5, l	Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Tomatensauce i ital. Hartkäse 2, c, g Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, g, i Möhrengemüse g Reis Bio
Menü 2 100% Bio	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g	Bio-Tomatencremesuppe g, i Baguette Bio a, a1	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Farfalle Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio i Reibekäse Bio g	Penne Bio a, a1 Spinatsauce Bio g Reibekäse Bio g
Menü 3 Klassiker.	Bio-Penne a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i ital. Hartkäse 2, c, g	Ungarisches Gulasch (Rind) 8, a, a1, a3, i Eierknöpfle a, a1, c Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln, Blumenkohl und Kichererbsen g Reis Bio	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Kartoffelreibekuchen Apfelmus 3
Dessert	Obst der Saison	Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g

Mit ♥ gekocht.

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 09.06.2025 - 13.06.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	PFINGSTMONTAG	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Knabbergurken	Karotten-Apfel-Salat 3, l
Menü 1		Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis Bio	Penne Bio a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Knabbergurken	Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Kartoffelpüree g Kohlrabi-Rahmgemüse g
Menü 2 100% Bio		Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio c, g Kräuterquark Bio g	Hühnerfrikassee Bio a, a1, g Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g
Menü 3 Klassiker.		Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Möhrenragout g	Haschee (Rind) a, a1, a3 Spirelli Bio a, a1 Reibekäse g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Milchreis g Kirschgrütze	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Bio Süß-Saurer Dip 2, 3, l
Dessert		Schokopudding g	Obst der Saison	Obst der Saison	Quarkbällchen a, a1, c, g

Mit ♡ gekocht.

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 16.06.2025 - 20.06.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Salat French-Dressing 3, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	FRONLEICHNAM	Cremiger Karottensalat g
Menü 1	Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Bio Rahmsauce a, a1, a3, g Krautsalat 2, 3	Spirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g Salat French-Dressing 3, j, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Zucchinigemüse mit Tomatensauce 3, i		Hähnchenbrustfilet natur Salzkartoffeln l Kräutersauce 3, g Blumenkohl-Gemüse g
Menü 2 100% Bio	Brokkoli Cremesuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Geflügelragout (Hühnchen) mit Tomatensauce Bio i Reis Bio	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio i Reibekäse Bio g		Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, c, g
Menü 3 Klassiker.	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Spirelli Bio a, a1 Krautsalat 2, 3	Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Käsesauce g Reibekäse g Salat French-Dressing 3, j, l	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce 1, a, a1, c, g, l Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l		Gnocchi a, a1, c, l Paprikasauce Bio g, i Reibekäse Bio g Cremiger Karottensalat
Dessert	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison		Marmorkuchen 8, a, a1, c

Mit ♡ gekocht.

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com
0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 23.06.2025 - 27.06.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Salat Himbeerdressing 3, 5, l	Knabbergurken
Menü 1	Veggie Schnitte a, a1, f Reis Bio Currysauce mit Mango und Kokos g Maissalat 3, l	Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Kräutersauce a, a1, g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Seelachsfilet (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Vollkornreis	Kalbsrahmragout g Farfalle Bio a, a1 Salat Himbeerdressing 3, 5, l	Türkische Linsensuppe l Fladenbrot 1/6 a, a1, k
Menü 2 100% Bio	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g, i	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio	Chili sin Carne Bio Baguette Bio a, a1	Veggie Geschnetzeltes Bio (Erbsenprotein) g Reis Bio Möhrengemüse Bio g	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g
Menü 3 Klassiker.	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Maissalat 3, l	Reis Bio Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce 4, a, a1, g, i Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Spätzle a, a1, c Champignonrahm g Salat Himbeerdressing 3, 5, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Salzkartoffeln l Knabbergurken
Dessert	Obst der Saison	Erdbeerjoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c

Mit ♡ gekocht.

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 30.06.2025 - 04.07.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l				
Menü 1	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k Kräutersauce 3, g Bio-Dinkelreis a, a5				
Menü 2	Hähnchencurry (Kokos, Paprika) Bio g Basmatireis Bio				
Menü 3	Käse-Makkaroni g, i Erbsengemüse g				
Dessert	Obst der Saison				

Mit ♡ gekocht.

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99