

Speiseplan 28.09.2026 - 02.10.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Knabbergurken	Knabberpaprika	Gurkensalat Essig & Öl 3, j, l
Menü 1 	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce g	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln 5, l Erbsenrahmgemüse g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Cocktailsauce c, g, j Salzkartoffeln 5, l Knabbergurken	Butter Chicken a, a1, g, i Reis Bio	Vollkorn-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g
Menü 2 	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g Reis Bio	Türkische Linsensuppe (100% Bio) 3, i Baguette Bio a, a1	Spaghetti Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j	Rigatoni Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g
Menü 3 	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Krautsalat 2, 3	Haschee (Rind) a, a1, a3 Spirelli Bio a, a1 Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Bio- Hörnchen a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Kaisergemüse (Brokkoli, Karotten, Blumenkohl)	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce a, a1, a3, g Reis Bio Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l
Dessert	Obst der Saison	Erdbeerjoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Mit  gekocht.



Hier geht's zur DGE!

Speiseplan 05.10.2026 - 09.10.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, l	Knabbergurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Krautsalat 2, 3	Knabberpaprika
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g	Geflügelragout mit Tomatensauce Reis Bio Knabbergurken	Lachs-Kartoffelaufbau d, g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Vollkornspirelli Bio a, a1 Kürbissahnesauce 3, g, i	Überbackene Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung vegetarischer Bolognese (Soja) und Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i
Menü 2 	Ratatouille Bio Reis Bio	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g	Falafel Bio a, a1 Couscous Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3 Joghurt-Dip Bio g	Rigatoni Bio a, a1 Spinatsauce Bio g	Käse-Lauchsuppe Bio g Baguette Bio a, a1
Menü 3 	Gnocchiauflauf mit Brokkoli und Geflügel Lyoner in Bechamelsauce 2, 3, a, a1, c, g, l Maissalat 3, l	Spaghetti Bio a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g	Teriyaki-Hähnchen mit Brokkoli 1, a, a1, a3, f Reis Bio	Hähnchen Kebab Reis Bio Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g
Dessert	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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



Hier geht's zur DGE!



Mit ♥ gekocht.

Speiseplan 12.10.2026 - 16.10.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurkensalat Essig & Öl 3, j, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Knabbermöhren	Knabbergurken
Menü 1 	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Spätzle-Erbesen-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, c, g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Vollkornreis Bio Zucchini-gemüse mit Tomatensauce 3, i	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Rahmwirsinggemüse a, a1, g, j	Gemüsefrikadelle 3, 8, a, a1, c, g, i Kräutersauce 3, g Reis Bio
Menü 2 	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Bio-Tomatencremesuppe g Baguette Bio a, a1	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio 3, a, a1, g	Linseneintopf Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g
Menü 3 	Cevapcici (Geflügel) a, a1 Tzaziki g Reis Bio Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Reis Bio Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Bio Süß-Saurer Dip 1, 2, a, a1, f	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio- Hörnchen a, a1 Knabbergurken
Dessert	Obst der Saison	Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen a, a1, c



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsmittel | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Mit  gekocht.



Hier geht's zur DGE!

Speiseplan 19.10.2026 - 23.10.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, l	Gurkensalat Essig & Öl 3, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Knabbergurken
Menü 1 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) a, a1, g, i Maissalat 3, l	Vollkornspirelli Bio a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Reis Bio Lachs-Dill-Ragout a, a1, d, g, i Erbsengemüse g	Türkische Linsensuppe Fladenbrot 1/6 a, a1, k	Knöpfle a, a1, c Champignonrahm g Krautsalat 2, 3
Menü 2 	Rote Linsenbolognese Bio 3 Salzkartoffeln Bio 3	Brokkolicremesuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio 3, a, a1, g	Spaghetti Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Bulgur Bio a, a1
Menü 3 	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k Kräutersauce 3, g Reis Bio	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, a, a1, g, i Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Möhrengemüse g	Hähnchenbrustfilet natur Kohlrabi-Rahmgemüse g Reis Bio	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Salzkartoffeln 5, l Blumenkohl-Gemüse g
Dessert	Obst der Saison	Schokopudding g	Obst der Saison	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Mit ♥ gekocht.



Hier geht's zur DGE!



BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Speiseplan 26.10.2026 - 30.10.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Salat French-Dressing c, j	Knabbergurken	Knabberpaprika
Menü 1 	Asiatische Gemüse-Pfanne 2, a, a1, f Mie Nudeln a, a1, c	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) g Reis Bio	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Erbsenrahmgemüse g	Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspirelli Bio a, a1 Knabbergurken	Chili con Carne (Rind) 3 Baguette a, a1
Menü 2 	Gnocchi Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Bio- Hörnchen a, a1 Paprika-Tomaten- Sahnesauce g, i Reibekäse Bio g	Gemüsecurry mit Linsen Bio 3, g Reis Bio	Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio 3, g	Kürbiscremesuppe Bio 3, g Baguette Bio a, a1
Menü 3 	Hähnchen Kebab Reis Bio Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g	Polenta-Spinat- Knuspertasche a, a1, g, i Möhrenrahmgemüse g	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i Eierknöpfe a, a1, c	Spätzle-Auflauf mit Spinat a, a1, c, g
Dessert	Obst der Saison	Stracciatella Joghurt 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Beliner mit Mehrfruchtfüllung a, a1, c, g



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsmittel | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Mit ♥ gekocht.



Hier geht's zur DGE!

 BHG.BROICATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch

 schule@broichcatering.com

 www.broichcatering.com

 0211 / 60 20 31 99