BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 02.11.2026 - 06.11.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Salat French-Dressing c, j	Knabbergurken	Knabberpaprika
Menü 1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Baked Beans	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte)	Spaghetti Bio a, a1 Lachs- Tomaten - Sahnesauce d, g, i Salat French-Dressing c, j	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce 1, 3, g	Erbseneintopf i Putenwürstchen Baguette Bio a, a1
Menü 2	Spaghetti Bio a, a1 Tomatensauce Bio	Cremige Gemüsesuppe (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Gnocchi Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g
Menü 3 Klassiker	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffeln 5, l Rahmwirsinggemüse a, a1, g, j	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Milchreis g Kirschgrütze	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio Knabbergurken	Gebratener Asia Reis mit Ei und Gemüse (Möhre, Erbse, Mais) 2, a, a1, c, f Süß-Saurer Dip 1, 2, a, a1, f
Dessert	Obst der Saison	Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1

Hier geht's zur DGE!

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

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

Mit ♡ gekocht.

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
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 09.11.2026 - 13.11.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Knabbermöhren	Salat French-Dressing c, j	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen a, a1, g, i Reis Bio	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis Bio	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g	Falafel a, a1, i Curry-Frischkäse-Dip g CousCous Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) 3	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 2	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Bio- Hörnchen a, a1 Kürbissahnesauce Bio 3, g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio	Linseneintopf Bio 3, i Baguette Bio a, a1
Menü 3 Klassiker	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) g Reis Bio	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l	Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c Apfelmus 3	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Rotkohl Salzkartoffeln 5, l	Haschee (Rind) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Dessert	Obst der Saison	Schokopudding g	Sankt Martin Weckmänner a, a1, c, g Clementinen	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c

Hier geht's zur DGE!

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

Mit ♡ gekocht.

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	h8 enthält Macadamianuss
a3 enthält Gerste	(beinhaltet Laktose)	i enthält Sellerie
a4 enthält Hafer	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a5 enthält Dinkel	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a6 enthält Kamut	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
b enthält Krebstiere	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
c enthält Eier	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
d enthält Fisch	h5 enthält Pekannuss	

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 16.11.2026 - 20.11.2026



	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Rotkrautsalat	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Knabbermöhren	Rote Bete Salat i, j
Menü 1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Rosenkohlrahmgemüse g	Vollkornspirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Rotkrautsalat	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j Wirsinggemüse g, j Kartoffelpüree g	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln Bio 3 Rotkohl Bratensauce a, a1, a3	Hähnchengeschnetzeltes a, a1, a3, g, i Spätzle a, a1, c Rote Bete Salat i, j
Menü 2	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g	Kürbiscremesuppe Bio 3, g Baguette Bio a, a1	Mexikanische Nudelauflauf Veggie Bio a, a1, g, i, j	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g	Bio-Gemüsegulasch (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g Kartoffeln 5, l
Menü 3 Klassiker	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Djuvec-Reis i Joghurt-Dip g Krautsalat 2, 3	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Grünkohl und Kartoffeln untereinander j	Veggie Schnitte a, a1, f Kartoffeln 5, l Kohlrabi-Rahmgemüse g	Kartoffelsuppe g, i Putenwürstchen Baguette Bio a, a1	Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Kartoffelsalat 2, 4, i, j
Dessert	Obst der Saison	Butterkeks Pudding a, a1, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Pflaumenstreuselkuchen 3, 8, a, a1, c, g, h1





Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Hier geht's zur DGE!

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

Mit ♡ gekocht.

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	h8 enthält Macadamianuss
a3 enthält Gerste	(beinhaltet Laktose)	i enthält Sellerie
a4 enthält Hafer	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a5 enthält Dinkel	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a6 enthält Kamut	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
b enthält Krebstiere	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
c enthält Eier	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
d enthält Fisch	h5 enthält Pekannuss	

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 23.11.2026 - 27.11.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Coleslaw 3, c, g, j, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Knabbergurken	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l
Menü 1 DGE	Knuspertaler (Karotte, Spinat) Salzkartoffeln Bio 3 Kürbis-Bananen-Currysauce g	Chili sin Carne Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Spirelli Bio a, a1 Erbsen-Lachs-Sahne-Sauce d, g, i	Butter Chicken a, a1, g, i Reis Bio	Vollkorn-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g
Menü 2 Bio	Gemüsecurry mit Linsen Bio 3, g Reis Bio	Rigatonelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Gnocchipfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, g	Bio- Hörnchen a, a1 Kürbissahnesauce Bio 3, g	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g
Menü 3 Klassiker	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l	Polenta-Spinat-Knuspertasche a, a1, g, i Blumenkohl in Kräuterrahmsauce 3, g	Knöpfle a, a1, c Champignonrahm g Knabbergurken	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce a, a1, a3, g Reis Bio Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3, j, l
Dessert	Obst der Saison	Stracciatella Joghurt 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g

Hier geht's zur DGE!

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

Mit ♡ gekocht.

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

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 30.11.2026 - 04.12.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, l				
Menü 1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g				
Menü 2	Ratatouille Bio Reis Bio				
Menü 3 Klassiker	Gnocchiauflauf mit Brokkoli und Geflügel Lyoner in Bechamelsauce 2, 3, a, a1, c, g, l Maissalat 3, l				
Dessert	Obst der Saison				

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Hier geht's zur DGE!

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

Mit ♥ gekocht.

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

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