

Allergen-Speiseplan

Juni 2022



Montag den 30.05.

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Bio-Reis und Salat mit French-Dressing 😊

Hähnchenbrustfilet natur
Currysauce mit Mango und Kokos ^{g, i}
Bio-Reis
Salat Montag
French-Dressing ^{i, j, l}

Reibekuchen mit Apfelmus

Kartoffelreibekuchen ^{a, a1, c}
Apfelmus

Dienstag den 31.05.

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu itl. Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Bolognese Sauce mit Rinderhack ^{a, a1, i}
Italienischer Hartkäse ^{c, g}
Salat Dienstag
Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reiseinlage, dazu Finnenbaguette 😊

Minestrone mit Reis Bio ⁱ
Finnenbaguette ^{a, a1, f}

Mittwoch den 01.06.

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Knabbermöhren 😊

Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d}
Remoulade ^{c, g, j}
Kartoffelsalat ^j
Karotte ganz

PASTA - Tortelloni (Spinat & Ricotta) mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Tortelloni (Spinat & Ricotta) ^{a, a1, i, g}
Tomatensauce ⁱ
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591

schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com



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

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2022



Donnerstag den 02.06.

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Spätzle und Gurkensalat mit Schmand und Dill

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c}

Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Spätzle ^{a, a1, c}

Gurkensalat Schmand Dill ^{g, j}

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln 😊

Maiskolben

Kräuterbutter ^{g, j}

Radieschenquark ^g

Salzkartoffeln Bio

Freitag den 03.06.

Hackbällchen (Geflügel) mit Bulgur dazu Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotte), und Tomaten-Dip (100% Bio)

Hackbällchen (Geflügel)

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) ⁱ

Bulgur Bio ^{a, a1, i}

Tomaten-Dip Bio ^{g, i}

Bio-Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Kartoffelpüree 😊

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio ^{g, i}

Kartoffelpüree ^g

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591

schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com



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

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2022



Montag den 06.06. Pfingstmontag

Dienstag den 07.06.

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Reis 😊

Pochiertes Hokifilet ^d
Rahmspinat Bio ^g
Bio-Reis

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Kräutersauce und Bio-Spirelli

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) ^{a, a1, f, g}
Kräutersauce ^{g, i}
Spirelli Bio ^{a, a1}

Mittwoch den 08.06.

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel

dazu Knabbergurken 😊

Kalbsrahmragout ^g
Semmelknödel ^{a, a1, c, g}
Gurke ganz

Gemüse-Maultaschen, dazu Kräutersauce und Salat mit Himbeerdressing

Gemüse-Maultaschen ^{a, a1, c, g, i}
Kräutersauce ^{g, i}
Salat Mittwoch
Himbeerdressing ^{i, j, l}

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten:

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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591

schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com



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

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2022



Donnerstag den 09.06.

Bio-Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Bio-Weizenbaguette

Linseneintopf Bio ⁱ
Putenwürstchen
Baguette Bio ^{a, a1}

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio) 😊

Linseneintopf Bio ⁱ
Baguette Bio ^{a, a1}

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g}
Vanillesauce ^g

Freitag den 10.06.

Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade, dazu Bio-Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Bio-Paprika-Tomatensauce

Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade ^{a, a1, a3}
CousCous mit Gemüse Bio ^{a, a1, i}
Paprika-Tomatensauce Bio ⁱ

PASTA - Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊

Penne Bio ^{a, a1}
Tomatensauce Bio ⁱ
Reibekäse Bio ^g
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591

schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com



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

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2022



Montag den 13.06.

Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbsengemüse, dazu Spätzle 😊

Putengeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l}

Erbsengemüse Bio ^g

Spätzle ^{a, a1, c}

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika ^{c, g}

Kräuterquark Bio ^g

Dienstag den 14.06.

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken

Burger Brötchen ^{a, a1, g, k}

Frikadelle für Hamburger ^j

Gewürzgurken in Scheiben

Tomaten in Scheiben

Romana geschnitten

Burger-Sauce ^{c, j}

Kartoffelecken ^l

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken

Burger Brötchen ^{a, a1, g, k}

Vegetarischer Burger Hähnchenstyle ^{a, a1, a3}

Gewürzgurken in Scheiben

Tomaten in Scheiben

Romana geschnitten

Burger-Sauce ^{c, j}

Kartoffelecken ^l

Tomatencremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 😊

Bio-Tomatencremesuppe ^{g, i}

Baguette Bio ^{a, a1}

Mittwoch den 15.06.

Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Bio-Möhrengemüse, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c}

Bio-Reis

Möhrenrahmgemüse Bio ^g

Krautsalat

PASTA - Penne, dazu Käsesauce und Knabbergurken (100 % Bio) 😊

Bio-Penne ^{a, a1, g, i}

Käsesauce ^{g, i}

Gurke ganz Bio

😊 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 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 Milch
erzeugnisse
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Cashewnuss
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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591

schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-0BO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2022



Donnerstag den 16.06.
Fronleichnam

Freitag den 17.06.
PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit French-Dressing 😊

Bio-Vollkornspirelli ^{a, a1}
Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}
Parmesan ^{c, g}
Salat Freitag
French-Dressing ^{i, j, l}

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark und Knabbergurken

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{g, i}
Kräuterquark ^g
Gurke ganz

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591

schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com



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

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2022



Montag den 20.06.

Überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Gurkensalat mit Schmand und Dill

Seelachsfilet auf Tomatensugo ^{a, a1, c, d, g, i}
Bio-Reis
Gurkensalat Schmand Dill ^{g, j}

Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais) mit Zucchini und Kartoffelpüree 😊

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c}
Zucchini Gemüse
Kartoffelpüree ^g

Dienstag den 21.06.

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Puten-Wienerwürstchen mit Weizenbaguette (100% Bio)

Kartoffelsuppe Bio ^{g, i}
Putenwürstchen
Baguette Bio ^{a, a1}

Vegetarisches Schnitzel „Hähnchenstyle“ mit Rahmsauce, dazu Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat 😊

Vegetarisches Schnitzel „Hähnchenstyle“
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Spätzle ^{a, a1, c}
Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Mittwoch den 22.06.

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Spirelli, dazu Knabbergurken

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce ^{f, i, j}
Spirelli Bio ^{a, a1}
Gurke ganz

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio ^{g, i}
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591

schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com



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

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2022



Donnerstag den 23.06.

PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Bechamelsauce und Käse überbacken,

dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊

Überbackene Tortellini gefüllt mit Ricotta & Spinat
in Bechamelsauce ^{a, a1, g, i}
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

**2 Spinatknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Blattsalat mit Joghurtdressing**

Spinatknödel ^{a, a1, c, g}
Pilzrahmragout ^g
Salat
Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Freitag den 24.06.

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen und Bio-Salzkartoffeln 😊

Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, l}
Bohngemüse aus grünen Bohnen ^g
Bio-Salzkartoffeln

**Gnocchi mit Paprikasauce,
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)**

Gnocchi Bio ^{a, a1}
Paprikasauce Bio ^{g, i}
Reibekäse Bio ^g
Bio-Karotte ganz

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591

schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com



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

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2022



Montag den 27.06.

Hühnerfrikassee mit Bio-Erbsengemüse, dazu Bio-Reis 😊

Hühnerfrikassee ^{g, i}
Erbsengemüse Bio ^g
Bio-Reis

**Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Weizenbaguette (100% Bio)**

Chili sin Carne Bio ⁱ
Saure Sahne Bio ^g
Baguette Bio ^{a, a1}

Dienstag den 28.06.

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Bio-Kartoffeln

Hackbällchen Rind ^{a, a1, c}
Maisgemüse ^g
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Kartoffeln Bio

Spinat-Gnocchi-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊

Spinat-Gnocchi Auflauf ^{a, a1, g}
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

Mittwoch den 29.06.

**Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce
und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurt dressing** 😊

Hähnchenbrust Piccata Art ^{a, a1}
Tomatensauce ⁱ
Penne Bio ^{a, a1}
Gurkensalat Schmand Dill FPS ^{g, j}

Pizza Margherita, dazu Salat mit Joghurt dressing

Pizza Margherita ^{a, a1, g}
Salat
Joghurt dressing ^{c, g, j, l}

Donnerstag den 30.06.

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken** 😊

Gebackenes Kabeljaufilet ^{a, a1, d, g, j}
Salzkartoffeln Bio
Remoulade ^{c, g, j}
Gurke ganz

**Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing**

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591

schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-0BO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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