

# Allergen-Speiseplan

## Dezember 2022



### Montag den 28.11.

#### **Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Cole Slaw**

Hähnchenbrustfilet natur  
Tomatensauce <sup>i</sup>  
Penne Bio <sup>a, a1</sup>  
Cole Slaw <sup>c, g, j, l</sup>

#### **Fünf Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip 😊**

Falafel <sup>a, a1, i</sup>  
Couscous Bio <sup>a, a1, i</sup>  
Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) <sup>i</sup>  
Paprikadip <sup>g, i</sup>

### Dienstag den 29.11.

#### **Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Weizenbaguette**

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind) <sup>g, i</sup>  
Baguette <sup>a, a1</sup>

#### **Tortelloni (Spinat, Ricotta) dazu Paprikasauce und Salat mit Honig-Vinaigrette 😊**

Tortelloni Spinat und Ricotta <sup>a, a1, c, g</sup>  
Paprikasauce <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>  
Salat  
Honig-Vinaigrette <sup>j, l</sup>

### Mittwoch den 30.11.

#### **Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce dazu Kartoffelecken und Salat mit Honig-Vinaigrette 😊**

Gebackenes Seelachsfilet <sup>a, a1, d, g, j</sup>  
Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>  
Kartoffelecken <sup>l</sup>  
Salat  
Honig-Vinaigrette <sup>j, l</sup>

#### **Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Apfel-Karottensalat**

Sojagulasch <sup>a, a1, a3, f, i, l</sup>  
Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Apfel-Karottensalat <sup>l</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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

## Dezember 2022



### Donnerstag den 01.12.

#### **Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce, dazu Vollkornreis 😊**

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>g, i</sup>  
Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce <sup>g, i</sup>  
Vollkornreis

#### **Blumenkohl-Käse-Taler mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree und Blattsalat mit Salat mit French-Dressing**

Blumenkohl-Käse-Taler <sup>a, a1, c, g</sup>  
Schnittlauchsauce <sup>g, i</sup>  
Kartoffelpüree <sup>g</sup>  
Blattsalat  
French-Dressing <sup>i, j, l</sup>

### Freitag den 02.12.

#### **Hackbällchen (Geflügel) mit Rosenkohlrahmgemüse dazu Bio-Salzkartoffeln**

Hackbällchen (Geflügel) <sup>a, a1, c, g, j</sup>  
Rosenkohlrahmgemüse <sup>g, i</sup>  
Salzkartoffeln Bio

#### **Spätzle-Auflauf mit Spinat, dazu Blattsalat und Joghurtdressing 😊**

Spätzle-Auflauf mit Spinat <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Salat Mix Bio  
Joghurtdressing Bio <sup>c, g, j, l</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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

## Dezember 2022



### Montag den 05.12.

#### **PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill**

Haschee (Rind) <sup>a, a1, a3, l</sup>

Spirelli Bio <sup>a, a1</sup>

Reibekäse <sup>g</sup>

Gurkensalat mit Schmand und Dill <sup>g, j</sup>

#### **Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 😊**

Kartoffelgratin mit Karotten Bio <sup>g, i</sup>

Salat

Honig-Vinaigrette <sup>i, l</sup>

### Dienstag den 06.12.

#### **Bio-Erbseneintopf mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Vollkornbaguette**

Erbseneintopf (Bio) mit Putenwurstscheiben <sup>f, i, j</sup>

Vollkornbaguette <sup>a, a2</sup>

#### **Bio-Erbseneintopf, dazu Vollkornbaguette 😊**

Bio-Erbseneintopf <sup>i</sup>

Vollkornbaguette <sup>a, a2</sup>

#### **Kaiserschmarrn mit Vanillesauce**

Kaiserschmarrn <sup>a, a1, c, g</sup>

Vanillesauce <sup>g</sup>

### Mittwoch den 07.12.

#### **Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Kohlrabirahmgemüse und Eierknöpfle**

Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a, f, g, i, j</sup>

Kohlrabirahmgemüse <sup>g, i, l</sup>

Eierknöpfle <sup>a, a1, c</sup>

#### **Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊**

Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda <sup>a, a1, g, i</sup>

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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

## Dezember 2022



### Donnerstag den 08.12.

#### **Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)**

**mit süß-saurer Sauce, dazu Bio-Reis 😊**

Vegetarische Frühlingsrolle <sup>a, a1, c, g, i</sup>

Bio-Reis

Süß-Saurer Dip <sup>l</sup>

#### **PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Joghurtdressing**

Käse-Makkaroni <sup>a, a1, g, i</sup>

Salat Mix Bio

Joghurtdressing Bio <sup>c, g, i, l</sup>

### Freitag den 09.12.

#### **Seelachsfilet (natur) auf Tomatensugo, dazu Bio-Penne und Knabbergurken 😊**

Pochiertes Seelachsfilet <sup>d</sup>

Penne Bio <sup>a, a1</sup>

Tomatensauce <sup>i</sup>

Gurke ganz

#### **Eieromelette dazu Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat**

Eier-Omelette <sup>c, g</sup>

Salzkartoffeln Bio

Rahmspinat Bio <sup>g</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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

## Dezember 2022



### Montag den 12.12.

#### **Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Möhrengemüse 😊**

Kalbsrahmragout <sup>g</sup>  
Bio-Reis  
Möhrengemüse <sup>g</sup>

#### **Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt), dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing**

Maultaschen mit Blumenkohl und Käse gefüllt <sup>a, a1, c, g</sup>  
Kräutersauce <sup>g, i</sup>  
Chinakohl-Mais-Salat <sup>c, g, j, l</sup>

### Dienstag den 13.12.

#### **Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne und Bio-Weizenbaguette**

Chili con Carne (Rind) <sup>i</sup>  
Saure Sahne <sup>g</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

#### **Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 😊**

Chili sin Carne Bio <sup>i</sup>  
Saure Sahne Bio <sup>g</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

### Mittwoch den 14.12.

#### **Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Geflügelgyros  
Tzaziki <sup>g</sup>  
Bulgur Bio <sup>a, a1, i</sup>  
Krautsalat

#### **PASTA - Vollkorn-Penne mit vegetarischer Bolognese (Sonnenblumenkern), dazu Grana Padano und Knabbermöhren (100% Bio) 😊**

Penne Bio <sup>a, a1</sup>  
Sonnenblumenkernbolognese Bio <sup>a, a3, i</sup>  
Grana Padano Bio <sup>c, g</sup>  
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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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

## Dezember 2022



### Donnerstag den 15.12.

**Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais)  
mit Bio-Reis, dazu winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben) 😊**

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, c, g, i</sup>

Bio-Reis

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben) <sup>g, i</sup>

### **Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette**

Semmelknödel <sup>a, a1, c, g</sup>

Pilzrahmragout <sup>g</sup>

Salat

Honig-Vinaigrette <sup>i, l</sup>

### Freitag den 16.12.

**Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 😊**

Gebackenes Seelachsfilet <sup>a, a1, d</sup>

Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>

Salzkartoffeln <sup>l</sup>

Gurke ganz

**Vegetarisches Schnitzel mit Paprikasauce,  
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurdressing**

Vegetarisches Schnitzel <sup>a, a1, a3, a4, c, g</sup>

Paprikasauce <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>

Spirelli Bio <sup>a, a1</sup>

Salat

Joghurdressing <sup>c, g, j, l</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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

## Dezember 2022



### Montag den 19.12.

**PASTA - Überbackener Nudelauf (Bio-Spirelli)  
mit Putenschinken und Brokkoli in Béchamelsauce**  
Nudelauf mit Putenschinken und Brokkoli in Béchamelsauce <sup>a, a1, g, i</sup>

**Hausgemachtes Kartoffelpüree  
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse 😊**

Kartoffelpüree <sup>g</sup>  
Erbsen-Möhrenrahmgemüse Bio <sup>g, i</sup>

### Dienstag den 20.12.

**Hähnchengulasch mit Spätzle und Salat mit Joghurtdressing**

Hähnchengulasch <sup>a, a1, i</sup>  
Spätzle <sup>a, a1, c</sup>  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

**Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf  
mit Tomatensauce, dazu Knabbergurken 😊**

Vegetarischer Maultaschenauflauf  
überbacken mit Tomatensauce und Käse <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Gurke ganz

### Mittwoch den 21.12.

**Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,  
dazu grüne Bohnen und Vollkornreis 😊**

Rinderfrikadelle <sup>a, a1, c</sup>  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bohngemüse aus grünen Bohnen  
Vollkornreis

**PASTA - Spirelli mit Tomatensauce,  
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)**

Spirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Tomatensauce Bio <sup>i</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>  
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<br>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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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

## Dezember 2022



### Donnerstag den 22.12.

#### **Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Weizenbaguette**

Kartoffelsuppe mit Würstchen von der Pute <sup>a, g, i, l</sup>  
Weizenbaguette <sup>a, a1</sup>

#### **Kartoffelsuppe mit Weizenbaguette 😊**

Kartoffelsuppe <sup>g, i</sup>  
Weizenbaguette <sup>a, a1</sup>

#### **Kartäuser Kloß mit Vanillesauce**

Kartäuser Kloß <sup>a, a1, c, g</sup>  
Vanillesauce <sup>g</sup>

Frohe  
Weihnachten! 

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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.