

Allergenspeiseplan

Januar 2024



Dienstag den 02.01.

Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Kartoffelecken und Erbsengemüse 😊

Vegetarisches Schnitzel ^{a, a1, a3, a4, c, g}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Kartoffelecken ^l
Erbsengemüse ^g

Dessert: Muffin Schoko

Mittwoch den 03.01.

Gnocchi, dazu Tomatensauce, Grana Padano und Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊

Gnocchi ^{a, a1}
Grana Padano ^{c, g}
Tomatensauce ⁱ
Salat
Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert: Obst der Saison

Donnerstag den 04.01.

Kartoffelsuppe mit Putenwiener, dazu Weizenbaguette

Kartoffelsuppe ^{g, i}
Putenwiener
Baguette ^{a, a1}

Kartoffelsuppe mit Weizenbaguette 😊

Kartoffelsuppe ^{g, i}
Weizenbaguette ^{a, a1}

Dessert: Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Freitag den 06.01.

Cevapcici (Geflügel) mit Paprikasauce dazu Reis und Krautsalat

Cevapcici (Geflügel) ^{a, a1, c, j}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, g, i, l}
Reis
Krautsalat

Brokkoli-Rahmgemüse mit Kartoffeln und Knabbermöhren 😊

Brokkoli-Rahmgemüse ^{g, i}
Kartoffeln
Möhre ganz

Dessert: Obst der Saison

😊 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		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



Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette,
Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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.

Allergenspeiseplan

Januar 2024



Montag den 08.01.

Menü 1:

PASTA – Bio-Penne mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse dazu Karottensalat

Bio-Penne ^{a, a1}

Bolognese Sauce (Rind) ⁱ

Reibekäse ^g

Cremiger Karottensalat ^g

Menü 2:

**Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip 😊**

Hackbällchen Vegan ^{a, a1, j}

CousCous Bio ^{a, a1, i}

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) ⁱ

Paprikadip ^g

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis ^g

Zimt und Zucker

Dienstag den 09.01.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch mit Eierknöpfle und Salat mit Joghurtdressing

Ungarisches Gulasch ^{a, a1, a3, i, l}

Eierknöpfle ^{a, a1, c}

Salat

Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Reis 😊

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) ⁱ

Reis

Dessert:

Obst der Saison

Mittwoch den 10.01.

Menü 1:

Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel), dazu Vollkornbaguette 😊

Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel) ^{d, g, i}

Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3}

😊 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



Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette,
Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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.

Allergenspeiseplan

Januar 2024



Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse

Käse-Makkaroni ^{a, a1, g, i}
Erbsengemüse ^g

Dessert:

Erdbeerquark

Erdbeerquark ^g

Donnerstag den 11.01.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffeln

Bratwurst (Geflügel) ^{a, f, i, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Rotkohl
Salzkartoffeln ^l

Menü 2:

PASTA - Tortelloni (Spinat, Ricotta) dazu Tomatensauce, und Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊

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

Dessert:

Obst der Saison

Freitag den 12.01.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Spätzle 😊

Putengeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, i, l}
Möhrenrahmgemüse ^{g, i}
Spätzle ^{a, a1, c}

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing

Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) ^{a, a1, c, g, i}
Gemüsebrühe ⁱ
Kartoffelsalat ^{c, g, i, j, l}

Dessert:

Zitronenkuchen

Zitronenkuchen ^{a, a1, c}

😊 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



Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette,
Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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.

Allergenspeiseplan

Januar 2024



Montag den 15.01.

Menü 1:

Seelachfilet (natur) mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffeln 😊

Pochiertes Seelachsfilet ^d

Wirsinggemüse ^{g, i, j}

Salzkartoffeln ^l

Menü 2:

Gebackenes Seelachsfilet mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffeln

Paniertes Seelachsfilet ^{a, a1, d, g}

Wirsinggemüse ^{g, i, j}

Salzkartoffeln ^l

Menü 3:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat

Spirelli Bio ^{a, a1}

Tomatensauce ⁱ

Reibekäse ^g

Gurkensalat Schmand Dill ^{g, j}

Dessert:

Obst der Saison

Dienstag den 16.01.

Menü 1:

Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch 😊

Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Erbsen, Lauch) ^{a, a1, g, i}

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) dazu Weizenbaguette

Nudelsuppe mit Gemüse ^{a, a1, i}

Baguette Bio ^{a, a1}

Dessert:

Kirschquark

Kirschquark ^g

Mittwoch den 17.01.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse dazu Salat mit Honig-Vinaigrette

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}

Rigatonelli Bio ^{a, a1}

Reibekäse ^g

Salat

Honig-Vinaigrette ^{i, 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



Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette,
Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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.

Allergenspeiseplan

Januar 2024



Menü 2:

Polenta-Spinat-Tasche mit Blumenkohlrahm und Vollkornreis 😊

Spinatschnitzel ^{a, a1, c, g, i}
Blumenkohl-Rahmgemüse ^{g, i}
Vollkornreis

Dessert:

Obst der Saison

Donnerstag den 18.01.

Menü 1:

Eier-Omelette mit Rahmspinat, dazu Kartoffeln 😊

Eier-Omelette ^{c, g}
Salzkartoffeln ^l
Rahmspinat ^g

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

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

Dessert:

Obst der Saison

Freitag den 19.01.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Hollandaise 😊

Rinderfrikadelle ^{a, a1, c}
Eierknöpfle ^{a, a1, c}
Kohlrabi in Hollandaise ^{a, a1, a3, c, g, i, j}

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren ^{a, a1, c, g, i}

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g
Vanillesauce ^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 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



Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette,
Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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.

Allergenspeiseplan

Januar 2024



Montag den 22.01.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Tomatensauce und Bio-Spirelli dazu Chinakohl-Mais Salat

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, f, g, i, j}

Tomatensauce ⁱ

Spirelli Bio ^{a, a1}

Chinakohl-Mais Salat ^{c, g, j, l}

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat, Ricotta)

mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken 😊

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese

in Möhrenbolognese-Bechamelsauce ^{a, a1, f, g, i}

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Grießpudding ^{a, a1, g}

Zimt und Zucker

Dienstag den 23.01.

Menü 1:

Spinat-Gnocchi-Auflauf dazu Salat mit Joghurtdressing

Spinat-Gnocchi-Auflauf ^{a, c, g, i, j}

Salat

Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

Vegane Mini-Frikadellen mit Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse 😊

Hackbällchen Vegan ^{a, a1, j}

Vollkornreis

Erbsenrahmgemüse ^{g, i}

Dessert:

Obst der Saison

Mittwoch den 24.01.

Menü 1:

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln und Schwarzwurzelrahmgemüse 😊

Paniertes Seelachsfilet ^{a, a1, d, g, j}

Salzkartoffeln ^l

Schwarzwurzelrahmgemüse ^{g, i}

Menü 2:

Kürbis-Kartoffel-Auflauf

Kartoffel-Kürbis-Gratin ^g

Dessert:

Bananenquark Bananenquark ^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 erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen		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



Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette,
Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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.

Allergenspeiseplan

Januar 2024



Donnerstag den 25.01.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Reis dazu Knabbermöhren

Cevapcici ^{a, a1}

Tzaziki ^g

Reis

Möhren

Menü 2:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Reibekäse und Salat mit Himbeerdressing 😊

Spirelli Bio ^{a, a1}

Linsenbolognese ⁱ

Reibekäse ^g

Salat

Himbeerdressing ^{i, l}

Dessert:

Obst der Saison

Freitag den 26.01.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate 😊

Hähnchenbrustfilet natur

Kartoffelpüree ^{g, l}

Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomate ⁱ

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu Weizenbaguette

Chili sin Carne ⁱ

Baguette ^{a, a1}

Dessert:

Kirsch-Streusel-Kuchen

Kirsch-Streusel-Kuchen ^{a, a1, c, 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



Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette,
Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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.

Allergenspeiseplan

Januar 2024



Montag den 29.01.

Menü 1:

Erbseintopf mit Putenwiener dazu Vollkornbaguette 😊

Erbseintopf ⁱ

Putenwiener ^{i, j}

Vollkornbaguette ^{a, a1, a4}

Menü 2:

Erbseintopf dazu Vollkornbaguette

Erbseintopf ⁱ

Vollkornbaguette ^{a, a1, a4}

Menü 3:

Bio-Bulgur mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate)

Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) ^{g, i}

Bulgur Bio ^{a, a1, i}

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Honig

Griechischer Joghurt mit Honig ^g

Dienstag den 30.01.

Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken, dazu Salat mit Joghurtdressing

Curry-Bratwurst (Geflügel) ⁱ

Kartoffelecken ^l

Salat

Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

PASTA - Nudelaufauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce 😊

Nudelaufauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce ^{a, a1, g, i}

Dessert:

Obst der Saison

😊 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



Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette,
Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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.

Allergenspeiseplan

Januar 2024



Mittwoch den 31.01.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit gebratenem Weißkohl und Salzkartoffeln 😊

Seelachsfilet (natur)^d
Weisskraut angebraten
Salzkartoffeln^l

Menü 2:

Gebackenes Seelachsfilet mit gebratenem Weißkohl und Salzkartoffeln

Paniertes Seelachsfilet^{a, a1, d, g}
Weisskraut angebraten
Salzkartoffeln^l

Menü 3:

Käse-Lauchsuppe, dazu Bio-Weizenbaguette

Käse-Lauchsuppe^{g, i}
Baguette Bio^{a, a1}

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce

Götterspeise grün
Vanillesauce^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 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



Gilt für folgende Produkte:
Vollkorn-Fusilli, Weizenbaguette,
Couscous, Spirelli, Rigatonelli, Bulgur, Penne

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.