

Speiseplan

März 2023



Montag den 27.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und cremiger Karottensalat 😊

Menü 2:


Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais)
mit Kräuterdip, dazu Bio-Kartoffeln

Dienstag den 28.02.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Penne mit Spinatsauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Mittwoch den 01.03.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Salat mit Joghurtdressing^{3, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Cole Slaw^{1, 3, 5}

Donnerstag den 02.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Schnitzel mit Schnittlauchsauce,
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken

Freitag den 03.03.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse
dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat,
dazu Blattsalat und Joghurtdressing¹ 😊

😊 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 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
11 mit Milcheiweiß

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

Speiseplan

März 2023



Montag den 06.03.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda,
dazu Knabbermöhren ^{1, 3} 😊

Dienstag den 07.03.

Menü 1:

Erbseintopf (Bio) mit Geflügelwurst, dazu Vollkornbaguette ^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Erbseintopf dazu Vollkornbaguette ³ 😊

Menü 3:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Mittwoch den 08.03.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und
Eierknöpfe, dazu Maissalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) ¹ 😊 

Donnerstag den 09.03.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Bio-Reis, dazu Erbsenrahmgemüse 😊

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

Freitag den 10.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Eieromelette, dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Rahmspinat

😊 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 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
11 mit Milcheiweiß

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

Speiseplan

März 2023




Montag den 13.03.

Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelauflauf (Bio-Spirelli)
mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce

Menü 2:



Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse 

Dienstag den 14.03.

Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
und Nudeln, dazu Weizenbaguette ³

Menü 2:



Kartoffelgratin mit Karotten,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ¹  

Mittwoch den 15.03.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:


PASTA -Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio) ³  

Donnerstag den 16.03.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurer Sauce, dazu Bio-Reis

Menü 2:

Fünf Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu ein Joghurt-Minz-Dip 


Freitag den 17.03.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln 

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat ^{1, 3, 5}

 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 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
11 mit Milcheiweiß

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

Speiseplan

März 2023



Montag den 20.03.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Möhrengemüse 😊

Menü 2:


Spätzle mit Pilzrahmsauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat³

Dienstag den 21.03.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

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

Mittwoch den 22.03.

Menü 1:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2,3}

Menü 2:

PASTA – Bio-Vollkorn-Penne mit vegetarischer Bio-Bolognese (Sonnenblumkernhack),
dazu italienischer Hartkäse und Knabbermöhren³ 😊

Donnerstag den 23.03.

Menü 1:

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit Burgerbrötchen,
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1,2,3,5,8,9}

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Salat mit Honig-Vinaigrette³ 😊

Freitag den 24.03.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken³ 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatensauce,
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing^{1,3}

😊 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 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
11 mit Milcheiweiß

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

Speiseplan

März 2023



Montag den 27.03.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes
mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Reis^{2, 8}

Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse und Farmer Salat (Weißkraut, Karotte)^{1, 2, 3} 😊

Dienstag den 28.03.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Penne, dazu Salat mit Joghurtdressing^{3, 4}

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu Bio-Kartoffeln und Knabbergurken³ 😊

Mittwoch den 29.03.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomaten-Ketchup,
dazu Kartoffelecken und Knabbergurken^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Ricotta, Spinat)
mit Möhrenragout und Käse überbacken³ 😊

Donnerstag den 30.03.

Menü 1:

Bio-Penne mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Menü 2:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Bio-Weizenbaguette

Freitag den 31.03.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce,
dazu Spätzle und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing^{1, 2, 5}

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Bolognese (Sellerie, Karotte, Lauch),
dazu Knabbermöhren³ 😊

😊 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 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
11 mit Milcheiweiß

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