

Speiseplan

August 2022



Montag den 01.08.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais)
mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Karotten-Apfel-Salat ^{1, 3, 5, 8} 😊

Dienstag den 02.08.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat,
Tomaten und Tzaziki ^{2, 3} 😊

Mittwoch den 03.08.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Kartoffelklößen,
dazu Knabbergurken ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip ¹ 😊

Donnerstag den 04.08.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Reibekäse,
dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1, 2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Freitag den 05.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Barbecuesauce,
dazu Kartoffelecken und Maissalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Tortellini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ¹ 😊

😊 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

August 2022



Montag den 08.08.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Geflügelwiener und Weizenbaguette 2, 3, 8

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Vollkornreis und Gurkensalat mit Schmand und Dill 😊

Dienstag den 09.08.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Reis 2, 3, 5 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
vegetarisches Schnitzel, Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

Mittwoch den 10.08.

Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce,
dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree 1, 3, 5

Menü 2:

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

Donnerstag den 11.08.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli 1, 3 😊

Menü 2:

Maultaschen (gefüllt mit Blumenkohl-Käse),
dazu Kräutersauce und Salat mit Himbeerdressing 1, 3, 8

Freitag den 12.08.

Menü 1:

Geflügelragout mit Hühnerfleisch in Tomatensauce,
dazu Penne und Salat mit Essig-Öl-Dressing 3 😊

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais)
mit Bio-Kartoffeln und Kräuterquark, dazu Knabbermöhren 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

August 2022



Montag den 15.08.

Menü 1:

Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen,
dazu cremiger Karottensalat

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³ 😊

Dienstag den 16.08.

Menü 1:

Hähnchenbrust „natur“ mit Rahmsauce, dazu Bio-Kartoffeln
und Salat mit Joghurtdressing^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:


Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Paprikasauce und Vollkornreis

Mittwoch den 17.08.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup,
dazu Nudelsalat (Erbsen, Möhre und Gewürzgurke)^{2, 3, 9}

Menü 2:

PASTA – Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),
dazu Reibekäse (100% Bio)³  😊

Donnerstag den 18.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark und Knabberpaprika

Freitag den 19.08.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Karottengemüse^{1, 5}

Menü 2:

Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce
und Knabbermöhren 😊

😊 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	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

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

August 2022




Montag den 22.08.

Menü 1:


Gulasch vom Rind mit Möhrengemüse und Semmelknödel ^{1, 5}

Menü 2:

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

Dienstag den 23.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Reis
und Zucchini Gemüse in Tomatensauce 

Menü 2:


PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat & Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Käse überbacken,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Mittwoch den 24.08.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand und Dill ^{2, 9} 

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) ,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 25.08.

Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Knöpfele und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse ³ 


Freitag den 26.08.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 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	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

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

August 2022



Montag den 29.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Bio-Reis und Bohnengemüse

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Salzkartoffeln 😊

Dienstag den 30.08.

Menü 1:

PASTA - Bio-Penne mit Bolognese (Rind),
dazu italienischer Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing^{2,3}

Menü 2:

PASTA - Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),
dazu italienischer Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing^{2,3}

Menü 3:

Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen¹ 😊

Mittwoch den 31.08.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken³ 😊

Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat & Ricotta)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing³

😊 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