

Allergen-Speiseplan

August 2022



Montag den 01.08.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, f, g, i, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Erbsengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c}

Menü 2:

Eine Gemüsekugelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais) mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Karotten-Apfel-Salat 😊

Gemüsekugelle ^{a, a1, c, g, i}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Dinkelreis ^{a, a5}
Apfel-Karottensalat ^l

Dienstag den 02.08.

Menü 1:

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

Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d}
Zitronenmayonnaise ^{c, g, j}
Salzkartoffeln Bio
Salat
Honig-Vinaigrette ^{i, l}

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki 😊

Fladenbrot 1/4 ^{a, a1, k}
Gyros vegetarisch ^{f, i}
Krautsalat
Tomaten in Scheiben
Tzaziki ^g

Mittwoch den 03.08.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Kartoffelklößen, dazu Knabbergurken

Ungarischer Gulasch ^{a, a1, a3, i, l}
Kartoffelknödel ^{a, a1, c, 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	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.

Allergen-Speiseplan

August 2022



Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip 😊

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern ^{a, a5, g, i}
Schnittlauch-Dip Bio ^g

Donnerstag den 04.08.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}
Penne Bio ^{a, a1}
lfl. Hartkäse ^{c, g}
Salat
Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Apfel-Quark-Auflauf ^{a, a1, c, g}
Vanillesauce ^g

Freitag den 05.08.

Menü 1:

Hähnchenbrust „natur“ mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Maissalat

Hähnchenbrustfilet natur
Barbecue-Sauce ^{i, j}
Kartoffelecken ^l
Maissalat ^l

Menü 2:

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

Tortellini Auflauf mit Spinat-Sauce ^{a, a1, 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

August 2022



Montag den 08.08.

Menü 1:

Bunte Bio-Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Geflügelwiener und Bio-Weizenbaguette

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Bioⁱ
Putenwürstchen
Baguette Bio^{a, a1}

Menü 2:

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

Gemüsegulasch Bio^{g, i}
Bio-Vollkornreis
Gurkensalat Schmand Dill

Dienstag den 09.08.

Menü 1:

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

Pochiertes Hokifilet^d
Ratatouille^{i, l}
Bio-Reis

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, vegetarisches Schnitzel, Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Burger Brötchen^{a, a1, g, k}
Vegetarisches Schnitzel^{a, a1, c, g, i}
Gewürzgurken in Scheiben
Tomaten in Scheiben
Romana geschnitten
Burger-Sauce^{c, j}
Kartoffelecken^l

Mittwoch den 10.08.

Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree

Geflügelfleischkäse
Bratensauce^{a, a1, a3, l}
Möhregemüse^g
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

August 2022



Menü 2:

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}

Donnerstag den 11.08.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Pute) mit Bio-Broccoli-Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli

Hackbällchen Geflügel ^{a, a1, c}

Broccoli-Sahne-Sauce Bio ^{g, i}

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt), dazu Kräutersauce und Salat mit Himbeerdressing 😊

Maultaschen mit Blumenkohl und Käse gefüllt ^{a, a1, c, g}

Kräutersauce ^{g, i}

Salat

Himbeerdressing ^{i, j, l}

Freitag den 12.08.

Menü 1:

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

Geflügelragout mit Tomatensauce ⁱ

Penne Bio ^{a, a1}

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

Menü 2:

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

Gemüsekugelle ^{a, a1, c, g, i}

Kartoffeln Bio

Kräuterquark ^g

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 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

August 2022



Montag den 15.08.

Menü 1:

Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen, dazu cremiger Karottensalat

Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen ^{a, a1, c, g, i}
Karottensalat cremig ^g

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 😊

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

Dienstag den 16.08.

Menü 1:

Hähnchenbrust „natur“ mit Rahmsauce, dazu Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurdressing 😊

Hähnchenbrustfilet natur
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Kartoffeln Bio
Salat
Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Paprikasauce und Vollkornreis

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g}
Paprika-Tomatensauce ⁱ
Vollkornreis

Mittwoch den 17.08.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu Nudelsalat (Erbsen, Möhre und Gewürzgarke)

Rindswurst ^{i, j}
Ketchup
Nudelsalat (Erbsen, Möhre Gewürzgarke) ^{a, a1, c, g, 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

August 2022



Menü 2:

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

Bio-Vollkornspirelli ^{a, a1}
Gemüsebolognese Bio (Sellerie, Karotte, Lauch) ⁱ
Reibekäse Bio ^g

Donnerstag den 18.08.

Menü 1:

**PASTA – Bio-Penne mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊**

Bio-Penne ^{a, a1}
Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}
Salat
Himbeerdressing ^{i, j, l}

Menü 2:

**Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark und Knabberpaprika**

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

Freitag den 19.08.

Menü 1:

**Geflügelfrikadelle mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Karottengemüse**

Geflügelfrikadelle ^{a, a1}
Bio-Reis
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Möhrengemüse ^g

Menü 2:

**Spirelli-Erbсен-Auflauf mit Kräutersauce
und Knabbermöhren 😊**

Spirelli-Erbсен-Auflauf mit Kräutersauce Bio ^{a, a1, g, i}
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 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

August 2022



Montag den 22.08.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Möhrengemüse und Semmelknödel

Gulasch vom Rind ^l
Möhrengemüse ^g
Semmelknödel ^{a, a1, c, g}

Menü 2:

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

Kartoffelgratin mit Karotten Bio ^{g, i}
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

Dienstag den 23.08.

Menü 1:

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

Hähnchenbrustfilet natur
Bio-Reis
Zucchini Gemüse mit Tomatensauce ⁱ

Menü 2:

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

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Möhrenbolognese-Bechamelsauce ^{a, a1, f, g, i}
Salat
Honig-Vinaigrette ^{i, l}

Mittwoch den 24.08.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand und Dill 😊

Gebackenes Kabeljaufilet ^{a, a1, d, g, j}
Salzkartoffeln ^l
Remoulade ^{c, g, j}
Gurkensalat Schmand Dill ^{g, j}

😊 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

August 2022



Menü 2:

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

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio ^{a, a1, i}
Baguette Bio ^{a, a1}

Donnerstag den 25.08.

Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Knöpfe und Salat mit Joghurtdressing

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art ^{a, a1, a3, f, g, i, l}
Knöpfe ^{a, a1, c}
Salat
Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse 😊

Kartoffelpüree ^g
Erbsen-Möhrenrahmgemüse Bio ^{g, i}

Freitag den 26.08.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}
Tzaziki ^g
Bio-Reis
Krautsalat

Menü 2:

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

Vollkornspirelli 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 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

August 2022



Montag den 29.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Bio-Reis und Bohnengemüse

Hähnchenbrustfilet natur
Currysauce mit Mango und Kokos ^{g, i}
Bio-Reis
Bohnengemüse aus grünen Bohnen ^g

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Salzkartoffeln 😊

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

Dienstag den 30.08.

Menü 1:

PASTA - Bio-Penne mit Bolognese (Rind), dazu itl. Hartkäse und Salat mit Joghurdressing

Bio-Penne ^{a, a1}
Bolognese Sauce mit Rinderhack ^{a, a1, i}
Itl. Hartkäse ^{c, g}
Salat Dienstag
Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

PASTA - Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu itl. Hartkäse und Salat mit Joghurdressing

Bio-Penne ^{a, a1}
Gemüsebolognese (Lauch, Sellerie, Karotte) ⁱ
Itl. Hartkäse ^{c, g}
Salat Dienstag
Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Menü 3:

Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen 😊

Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen ^{g, i}

😊 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

August 2022



Mittwoch den 31.08.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken 😊

Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d}
Cocktailsauce ^{c, g, j}
Kartoffelsalat ⁱ
Gurke ganz

Menü 2:

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

Tortellini (Spinat & Ricotta) ^{a, a1, f}
Tomatensauce Bio ⁱ
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, 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



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.