

Allergen-Speiseplan

September 2019



Montag den 02.09.

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse und Bio-Reis ☺

Hühnerfrikassee a, a1, g

Bio-Reis

Erbsengemüse g

Zwei Kartoffelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout

Kartoffelknödel a, a1, c

Bio-Kohlrabi-Möhrenrahm g

Dienstag den 03.09.

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu itl. Hartkäse und Salat mit Frenchdressing ☺

Bio-Spaghetti a, a1

Bolognese Sauce (Rind) a, a1, i

It. Hartkäse c, g

Salat

Frenchdressing c, j

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis

Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i

Bio-Reis

süß-saurer Dip l

Mittwoch den 04.09.

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronen-Mayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat in Joghurd dressing ☺

Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j

Zitronenmayonnaise c, g, j

Salzkartoffeln l

Gurkensalat g, j

Tortelloni (Spinat & Ricotta) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing

Gemüse-Tortelloni a, a1, c, g

Tomatensauce i

Reibekäse g

Salat

Kräuter-Basilikum-Dressing 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 Haf	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

September 2019



Donnerstag den 05.09.

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 😊

Frikadelle (Geflügel) ^{a, a1, g, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Salzkartoffeln ^l
Salat
Joghurtdressing ^{c, g, j}

Milchreis mit roter Grütze (Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren), dazu Zimt und Zucker (100% Bio)

Bio-Milchreis ^g
Bio rote Grütze
Bio Zimt und Zucker

Freitag den 06.09.

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche und Bio-Vollkornbaguette 😊

Chili con Carne (Rind) ⁱ
Crème Fraîche ^g
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Mangodressing

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce ^{a, a1, c, g, l}
Salat
Mangodressing ^{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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

September 2019



Montag den 09.09.

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu Rahmsauce, Möhrengemüse und Spätzle

Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Möhrengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c}

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 😊

Eieromelette ^{c, g}
Bio-Rahmspinat ^g
Salzkartoffeln ^l

Dienstag den 10.09.

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Rigatonelli, dazu Knabbergurken 😊

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce ^{a, f, i, j}
Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Gurken

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

Soja-Geschnetzeltes in Champignonsauce ^{a, a1, a3, f, g, l}
Bio-Reis
Salat
Himbeervinaigrette

Mittwoch den 11.09.

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki 😊

Fladenbrot ^{a, a1, k}
Geflügelgyros
Krautsalat
Tomaten
Tzaziki ^g

Überbackener vegetarischer Maultaschenauf (Kartoffeln, Karotten, Spinat) mit Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Überbackener Vegetarischer
Maultaschenaufmit Tomatensauce ^{a, a1, c, g, i}
Salat
Frenchdressing ^{c, 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 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 Hefe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

Allergen-Speiseplan

September 2019



Donnerstag den 12.09.

Köttbullar: Hackbällchen (Rind) mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing

Hackbällchen (Rind) ^{a, a1, c}
Preiselbeerjus ^{a, a1, a3, g, l}
Salzkartoffeln ^l
Karotten-Apfel-Salat ^l

Erbseintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Erbseintopf ^{i, l}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Freitag den 13.09.

Bunte Bio-Spirellinudeln mit Lachs-Dill-Sahnesauce und Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊

Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}
Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}
Salat
Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus

Kartoffelreibekuchen ^{a, a1, c}
Apfelmus

😊 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 Hefe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

September 2019



Montag den 16.09.

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln

Bratwurst (Schwein) ^{g, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Kohlrabigemüse ^g
Kleine Bio-Kartoffeln

Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln

Geflügelbratwurst ^{a, f, i, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Kohlrabigemüse ^g
Kleine Bio-Kartoffeln

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 😊

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Bio-Kürbissahnesauce ^{g, i}
Bio-Käse ^g

Dienstag den 17.09.

Kalbsgulasch mit Bio-Rigatonelli, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing 😊

Kalbsgulasch ^{a, a1, i}
Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Tomatensalat ^l

Falafel mit Gemüseratouille (Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing

Falafel ^{a, a1, c, f, g, i, k, l}
Gemüseratouille ^{i, l}
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

Mittwoch den 18.09.

Gebackenes Fischfilet mit Ketchup, dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken 😊

Fischfilet ^{a, a1, c, d, g}
Ketchup
Kartoffelpüree ^g
Gurken

Eine vegetarische Frikadelle (Karotten, Erbsen, Sellerie, Lauch) mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Mangodressing

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i}
Schnittlauchsauce ^g
Bio-Reis
Salat
Mangodressing ^{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 Hefe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

Allergen-Speiseplan

September 2019



Donnerstag den 19.09.

Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}
Tomatensauce ⁱ
Bio-Reis
Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Gemüse-Tortelloni (Spinat & Ricotta) mit Basilikumpestosauce , dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Tortellini mit Spinat und Ricotta ^{a, a1, c, g}
Basilikumpestosauce ^g
Salat
Himbeervinaigrette

Freitag den 20.09.

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken), dazu itl. Hartkäse und Knabber-Möhren

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Carbonarasauce mit Putenschinken ^{a, a1, g}
Itl. Hartkäse ^{c, g}
Karotten

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊

Bio-Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern ^{a, a5, g, i}
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{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 Hefe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

September 2019



Montag den 23.09.

**Hähnchenbrustfilet mit marokkanischem Marktgemüse
(Tomaten, Kichererbsen, Zucchini),**

dazu Bio-Couscouss ☺

Hähnchenbrust ^{a, a1}

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen ⁱ

Bio-Couscous ^{a, a1, i}

Senfsoße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Grüne Soße ^{c, g, j}

Ei ^c

Salzkartoffeln ^l

Dienstag den 24.09.

**Gebackener Seelachs mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ☺**

Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d}

Cocktailsauce ^{c, g, j}

Salzkartoffeln ^l

Gurken

**Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Penne ^{a, a1}

Bio-Tomatensauce

Bio-Käse ^g

Bio-Salat

Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

Mittwoch den 25.09.

**Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken**

Frikadelle (Rind) ⁱ

Burgerbrötchen ^{a, a1, g}

Gewürzgurken

Tomaten

Salat

Burgersauce ^{c, j}

Kartoffelecken ^l

**Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing ☺**

Semmelknödel ^{a, a1, c, g}

Pilzrahm ^g

Salat

Himbeervinaigrette

☺ 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 Hefe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

September 2019



Donnerstag den 26.09.

Kaiserschmarrn dazu Vanillesauce

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

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Paprikasauce, Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing 😊

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung ^{a, a1, a3, a4, c, g, i}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Bio-Reis
Salat
Joghurtdressing ^{c, g, j}

Freitag den 27.09.

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Reis

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten
und Bambussprossen ^{a, a1, f}
Bio-Reis

Kartoffelrahmsuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 😊

Bio-Kartoffelrahmsuppe ^{g, i}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

😊 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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

September 2019



Montag den 30.09.

Hokifilet natur mit Dillsauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis 😊

Pochiertes Hokifilet ^d
Dillsauce ^g
Bio-Reis
Erbsengemüse ^g

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese (Soja, Tomaten, Karotten) und it. Hartkäse

Gnocchi ^{a, a1, c, l}
Gemüsebolognesesauce ^{f, i}
Itl. Hartkäse ^{c, g}

Dienstag den 01.10.

Fleischkäse (Schwein) mit süßem Senf, dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken

Fleischkäse (Schwein) ^{i, j}
Kartoffelsalat ^{c, j}
Süßer Senf ^j
Gurken

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf, dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken

Geflügelfleischkäse
Kartoffelsalat ^{c, j}
Süßer Senf ^j
Gurken

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 😊

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Mittwoch den 02.10.

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Frenchdressing

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}
Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce mit Reis (100% Bio) 😊

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce ^{g, i}
Bio-Reis

😊 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 Hefe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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 September 2019



Donnerstag den 03.10.

Tag der deutschen Einheit

Freitag den 04.10.

**Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren 😊**

Hähnchenschenkel
Tomaten-Joghurt-Dip ^{g, i}
Salzkartoffeln ^l
Karotten

**Nudel-Spinat-Auflauf,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Nudel-Spinat-Auflauf ^{a, a1, g, i}
Bio-Salat
Dressing Bio ^{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 Hafes	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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-OB0
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.