



Montag den 28.11.

In Service Day – kein Mittagessen

Dienstag den 29.11.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Weizenbaguette ¹

Menü 2:

Tortelloni (Spinat, Ricotta) dazu Paprikasauce und Salat mit Honig-Vinaigrette ³ 😊

Mittwoch den 30.11.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce
dazu Kartoffelecken und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Vollkornspirelli, dazu Apfel-Karottensalat ^{1, 3, 5}

Aktionsbar:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Gnocchi, dazu Apfel-Karottensalat ^{1, 3, 5}

Donnerstag den 01.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Schnittlauchsauce,
dazu Kartoffelpüree und Blattsalat mit French-Dressing ³

Aktionsbar:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Ratatouille und Blattsalat mit French-Dressing ³

Freitag den 02.12.

Menü 1:

Hackbällchen (Geflügel) in Rahmsauce, dazu Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln ³

Aktionsbar:

Hackbällchen (Geflügel) in Rahmsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ³

Menü 2:

Spätzle-Auflauf mit Spinat, dazu Blattsalat und Joghurt 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.

= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

BHG. BROIHCATERING GMBH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broihcatering.com
www.broihcatering.com
www.bio-logisch.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Montag den 05.12.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Spirelli und Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill^{1,2,5}

Aktionsbar:

PASTA - Spirelli mit Gemüsebolognese und Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill^{1,2,5}

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette¹ 😊

Dienstag den 06.12. - Nikolaus

Menü 1:

Erbseintopf mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Vollkornbaguette^{2,3}

Menü 2:

Erbseintopf dazu Vollkornbaguette³ 😊

Aktionsbar:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Mittwoch den 07.12.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Kohlrabirahmgemüse dazu Eierknöpfe^{1,5}

Aktionsbar:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Kohlrabirahmgemüse dazu Salzkartoffeln^{1,5}

Menü 2:

Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing^{1,3} 😊

Donnerstag den 08.12.

Menü 1:

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

Aktionsbar:

Gemüse in Kokos-Curry-Sauce, dazu Reis

Menü 2:

Gemüselasagne, dazu Salat mit Himbeerdressing

Freitag den 09.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Eieromelette, dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat

Aktionsbar:

Eieromelette, dazu Salzkartoffeln und Baked Beans (Bohnen in Tomatensauce)



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.


= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

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. BROIHCATERING GMBH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broihcatering.com
www.broihcatering.com
www.bio-logisch.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

**Montag den 12.12.****Menü 1:**

Kalbsrahmragout mit Reis, dazu Möhrengemüse 😊

Aktionsbar:

Kalbsrahmragout mit Rösti Ecken, dazu Möhrengemüse

Menü 2:Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3**Dienstag den 13.12.****Menü 1:**Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne und Weizenbaguette**Menü 2**Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette 😊**Aktionsbar:**

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Joghurtdressing 1

Mittwoch den 14.12.**Menü 1:**

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bulgur, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2,3

Aktionsbar:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Gemüsereis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2,3

Menü 2:PASTA - Vollkorn-Penne mit vegetarischer Bolognese (Sonnenblumenhack),
dazu Grana Padano und Knabbermöhren 3 😊**Donnerstag den 15.12.****Menü 1:**Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais) mit Reis,
dazu winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben) 3,8 😊**Menü 2:**

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Aktionsbar:

Bami Goreng (Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse) 1,2,3

Freitag den 16.12.**Menü 1:**

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 😊

Aktionsbar:

Seelachsfilet (natur) in Currysahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Paprikasauce, dazu Spirelli und Salat mit Joghurtdressing 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.

= 100% Bio

Bio-Produkte sind grün markiert

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
www.bio-logisch.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Montag den 19.12.

Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelaufwurf (Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Béchamelsauce

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse³ 😊

Aktionsbar:

Vegetarische Gemüsepaella, dazu Salat mit French Dressing

Dienstag den 20.12.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Spätzle und Salat mit Joghurtdressing^{3, 4}

Aktionsbar:

Spätzle, dazu Linsengemüse und Salat mit Joghurtdressing^{3, 4}

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufwurf mit Tomatensauce, dazu Knabbergurken 😊

Mittwoch den 21.12.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Vollkornreis^{1, 5} 😊

Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren³

Aktionsbar:

PASTA - Spirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Knabbermöhren³

Donnerstag den 22.12.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Weizenbaguette^{3, 5}

Menü 2:

Kartoffelsuppe mit Weizenbaguette³ 😊

Aktionsbar:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

Frohe Weihnachten!



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.


= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

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
www.bio-logisch.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft