

### Montag den 27.09.

#### Menü 1:

Hähnchengulasch mit Vollkorn-Spirelli, dazu Möhrenrahmgemüse 😊

#### Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit saurer Sahne, dazu Weizenbaguette <sup>3</sup> 

#### Menü 3:


Chili con Carne (Rinderhackfleisch, rote Bohnen, Paprika) mit saurer Sahne, dazu Weizenbaguette <sup>3</sup>

### Dienstag den 28.09.

#### Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

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

#### Wahlweise

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

### Mittwoch den 29.09.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit Tomatensauce und Penne, dazu Gurkensalat in Joghurdressing <sup>2</sup>

#### Menü 2:

Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotte), dazu Kichererbsen Falafelbällchen und Paprikasauce <sup>3</sup> 😊

#### Wahlweise:

Reis, dazu Kichererbsen Falafelbällchen und Paprikasauce <sup>3</sup>

### Donnerstag den 30.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 😊

#### Wahlweise:

Gebackenes Seelachsfilet mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>3, 9</sup>

#### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

### Freitag den 01.10.

#### Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Weizenbaguette

#### Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhren-Erbsenragout und Salat mit Mangodressing 😊

#### Menü 3:

Bami Goreng (Asiatische Gemüsepfanne mit Nudeln)

😊 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](mailto:schule@broihcatering.com)  
[www.broihcatering.com](http://www.broihcatering.com)  
[www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)



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

### Montag den 04.10.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Vollkornreis 1, 5, 8 😊

#### Wahlweise:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Spätzle 1, 5, 8

#### Menü 2:


Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette

### Dienstag den 05.10.

#### Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw 3, 5

#### Menü 2:

PASTA - Penne mit Spinatsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊 

#### Menü 3:

PASTA - Penne mit Käse-Sauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

### Mittwoch den 06.10.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Spirelli und Reibekäse, dazu Knabbermöhren 1, 2, 5

#### Menü 2:

Veggie-Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Dinkelreis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing 1, 3, 5 😊

#### Wahlweise:

Veggie-Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing 1, 3, 5 😊

### Donnerstag den 07.10.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurdressing 😊

#### Menü 2:

PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat & Ricotta, dazu Tomatensauce und Reibekäse

#### Menü 3:

Nasi Goreng (Asiatische Gemüsepfanne mit Reis)

### Freitag den 08.10. bis Freitag den 15.10.

#### AUTUMN BREAK



😊 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](mailto:schule@broihcatering.com)  
[www.broihcatering.com](http://www.broihcatering.com)  
[www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)



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

### Montag den 18.10.

#### Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffelpüree und Erbsen-Möhrengemüse <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Reis, dazu Salat mit Himbeer-Dressing <sup>3</sup> 😊

#### Aktionsbar:

Reis, dazu ein Ratatouille Gemüse und Salat mit Joghurt-Dressing

### Dienstag den 19.10.

#### Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche und Weizenbaguette 😊

#### Aktionsbar:

Chili con Carne vom Rind (Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Tortilla Chips und Reibekäse

#### Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>

### Mittwoch den 20.10.

### Internationaler Tag der Köche

#### Menü 1:

Paprikaschote (gefüllt mit Rinderhack), dazu Djuvecris und Krautsalat

#### Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli, dazu ein Ofen-Kürbisgemüse mit Rucola und Hirtenkäse



### Donnerstag den 21.10.

#### Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Tomatensauce, dazu Dinkelreis und Knabbergurken

#### Menü 2:

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

#### Menü 3:

Linseneintopf mit Geflügelwurst, dazu Weizenbaguette

### Freitag den 22.10.

#### Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce und Semmelknödel

#### Wahlweise:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce und Semmelknödel

#### Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette <sup>3</sup> 😊

😊 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@broichcatering.com](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)  
[www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)



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

### Montag den 25.10.

#### Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Spirelli und Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 4</sup>

#### Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und Kartoffeln, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>2, 3, 5</sup> 😊

#### Aktionsbar:

Eieromelette, dazu Rahmspinat und Kartoffeln

### Dienstag den 26.10.

#### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Weizenbaguette <sup>3</sup>

#### Aktionsbar:

Kartoffelsuppe mit Weizenbaguette <sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce oder roter Grütze

### Mittwoch den 27.10.

#### Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 😊

#### Wahlweise:

Vegetarischer Hamburger mit Burgerbrötchen, vegetarischem Schnitzel, Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

#### Menü 2:

PASTA – Vollkorn-Penne mit Käsesauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken 

### Donnerstag den 28.10.

#### Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Reis <sup>1, 2, 3</sup> 😊

#### Wahlweise:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Mie-Nudeln <sup>1, 2, 3</sup>

#### Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>

### Freitag den 29.10.

#### Menü 1:

Geb. Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3, 9</sup> 😊

#### Wahlweise:

Geb. Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Reis und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3, 9</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Balsamicodressing

😊 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](mailto:schule@broihcatering.com)  
[www.broihcatering.com](http://www.broihcatering.com)  
[www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)



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