

# Speiseplan

## Dezember 2022



### Montag den 28.11.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Cole Slaw 3

#### Menü 2:

Fünf Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse  
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip 3 😊

#### Menü 3:

Penne mit Tomatensauce dazu geriebener Käse und Knabberpaprika

### 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 😊

#### Menü 3:

Tortellini mit Käsesauce und Salat mit Honig-Vinaigrette

### 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 Bio-Vollkornspirelli, 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 Honig-Vinaigrette 3

#### Menü 3:

Pizza Margherita oder Salami

### Freitag den 02.12.

#### Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln 3

#### Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat, dazu Blattsalat und Joghurtdressing 1 😊

#### Menü 3:

Hackbällchen (Pute) mit Kartoffelpüree dazu Preiselbeersauce und Blattsalat mit Joghurtdressing

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



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



### Montag den 05.12.

#### Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse,  
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill <sup>1, 2, 5</sup>

#### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten dazu Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>1</sup> 😊

### Dienstag den 06.12.

#### Menü 1:

Bio-Erbseneintopf mit Putenwurst in Scheiben,  
dazu Vollkornbaguette <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Bio-Erbseneintopf dazu Vollkornbaguette <sup>3</sup> 😊

#### Menü 3:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

### Mittwoch den 07.12.

#### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Kohlrabirahmgemüse  
dazu Eierknöpfe <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3</sup> 😊

### Donnerstag den 08.12.

#### Menü 1:

Frühlingsrolle mit Bio-Reis und süß-saurer Sauce 😊

#### Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1</sup>

#### Menü 3:

Makkaroni mit Bolognesesauce (Rind), dazu Salat mit Joghurtdressing

### Freitag den 09.12.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Omelette mit Spinat und Kartoffeln

#### Menü 3:

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat  
und Ketchup, dazu Kartoffelecken

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



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

# Speiseplan

## Dezember 2022



### Montag den 12.12.

#### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Möhrengemüse 😊

#### Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),  
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3

#### Menü 3:

Kalbsrahmragout mit Spirelli, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

### Dienstag den 13.12.

#### Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
mit Saure Sahne und Bio-Weizenbaguette oder Reis

#### Menü 2

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 😊 oder Reis

### Mittwoch den 14.12.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Sonnenblumenhack),  
dazu Grana Padano und Knabbermöhren 3 😊

#### Menü 3:

Gyros mit Fladenbrot und Tzatziki dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

### Donnerstag den 15.12.

#### Menü 1:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais) mit Bio-Reis,  
dazu winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckerrüben) 3, 8 😊

#### Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3

#### Menü 3:

Köfte (Rind) mit Kartoffelecken dazu Kräuter-Joghurt-Dip und Knabbergurken

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.

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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



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