

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
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 ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ¹ 😊

Dienstag den 06.12.

Menü 1:

Bio-Erbseneintopf mit Putenwurst in Scheiben,
dazu Vollkornbaguette ^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Erbseneintopf dazu Vollkornbaguette ³ 😊

Menü 3:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Mittwoch den 07.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 08.12.

Menü 1:

Frühlingsrolle mit Bio-Reis und süß-saurer Sauce 😊

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Joghurtdressing ¹

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
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 Steckerüben) 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
www.broichcatering.com



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