

Speiseplan

Oktober 2021



Montag den 04.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbсен-Spargel-Gemüse), dazu Vollkornreis 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 (100% Bio) 😊 

Mittwoch den 06.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 1, 3, 5 😊

Menü 3:

Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 1, 3, 5

Donnerstag den 07.10.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:


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

Freitag den 08.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Knöpfe
und Gurkensalat in Joghurt-Dressing 1, 2, 3, 5

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Kartoffeln (100% Bio) 3 😊 

😊 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	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

Speiseplan

Oktober 2021



Montag den 11.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Vollkornreis
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:


Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren

Dienstag den 12.10.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Bio-Reis
und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Kartoffeln (100 % Bio) ³ 😊 

Mittwoch den 13.10.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Menü 2:

Spätzle mit Champignonrahm,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 3:

Gebackenes Seelachsfilet mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Donnerstag den 14.10.

Menü 1:

Erseneintopf mit Geflügelwurst dazu Bio-Weizenbaguette ²

Menü 2:

Erseneintopf dazu Bio-Weizenbaguette 😊

Menü 3:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Freitag den 15.10.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu italienischer Hartkäse und Salat mit Himbeerdressing ²

Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce,
dazu geriebener Käse ³ 😊

😊 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	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

Speiseplan

Oktober 2021



Montag den 25.10.

Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce,
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Fenchdressing 2, 3, 4

Menü 2:



Zwei Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Himbeerdressing 2, 3, 5 😊

Dienstag den 26.10.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,
dazu Bio-Weizenbaguette 3

Menü 2:

Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette (100% Bio) 3  

Menü 3:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Mittwoch den 27.10.


Menü 1:

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

Menü 2:

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

Menü 3:

PASTA – Vollkorn-Penne mit Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 

Donnerstag den 28.10.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis 1, 2, 3 😊

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing 3, 4

Freitag den 29.10.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing 3, 9 😊

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt
mit Spinat und Ricotta in Kürbis-Bechamelsauce,
dazu Salat mit Balsamicodressing 1, 2, 3

😊 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	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