

# 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

#### Menü 3:


Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Reis 1, 5, 8

### 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 Joghurdressing 1, 3, 5 😊

### Donnerstag den 07.10.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf, dazu Salat mit Joghurdressing 😊

#### 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 😊 

#### Menü 3:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce, dazu Knöpfe  
und Möhengemüse 1, 2, 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.

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)  
[www.bio-logisch.de](http://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

#### Menü 3:


Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Reis  
und Erbsengemüse 1, 3, 5

### Dienstag den 12.10.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

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

#### Menü 3:

Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis  
und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 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:

Erbseintopf mit Geflügelwurst dazu Bio-Weizenbaguette 2

#### Menü 2:

Erbseintopf 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  
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)  
[www.bio-logisch.de](http://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 😊

#### Menü 3:



Omelette mit Rahmspinat und Bio-Kartoffeln,  
dazu Salat mit Himbeerdressing 2, 3, 5

### Dienstag den 26.10.

#### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,  
dazu Bio-Weizenbaguette 3

#### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette (100% Bio) 3  

#### Menü 2:

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](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