

# Speiseplan

## September 2019



### Montag den 02.09.

#### Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse und Bio-Reis 😊

#### Menü 2:

Zwei Kartoffelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout<sup>3</sup>

### Dienstag den 03.09.

#### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),  
dazu it. Hartkäse und Salat mit Frenchdressing<sup>2</sup> 😊

#### Menü 2:

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

### Mittwoch den 04.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronen-Mayonnaise,  
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat in Joghurtdressing<sup>2</sup> 😊

#### Menü 2:


Tortelloni (Spinat, Ricotta) mit Tomatensauce  
und Reibekäse, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing<sup>3</sup>

### Donnerstag den 05.09.

#### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing<sup>1, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Milchreis mit roter Grütze  
(Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren),  
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

### Freitag den 06.09.

#### Menü 1:

Chili con Carne vom Rind  
(rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
mit Crème Fraîche und Bio-Vollkornbaguette 😊

#### Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Mangodressing

😊 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	

Broich Premium Catering  
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

## September 2019



### Montag den 09.09.

#### Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu Rahmsauce, Möhrengemüse und Spätzle <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,  
dazu Salzkartoffeln 😊

### Dienstag den 10.09.

#### Menü 1:

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce  
mit Bio-Rigatonelli, dazu Knabbergurken <sup>2, 3</sup> 😊

#### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 5</sup>

### Mittwoch den 11.09.

#### Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup> 😊

#### Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf  
(Kartoffeln, Karotten, Spinat)  
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing

### Donnerstag den 12.09.

#### Aktionstag „Schweden“

#### Menü 1:

**Köttbullar:** Hackbällchen (Rind)  
mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln  
und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

**Grön Ärtsoppa:** Erbseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊



### Freitag den 13.09.

#### Menü 1:

Bunte Bio-Spirellinudeln mit Lachs-Dill-Sahnesauce  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <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.

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	

Broich Premium Catering  
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

## September 2019



### Montag den 16.09.

#### Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Alternative zum Schweinefleisch:


Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse (100% Bio)  

### Dienstag den 17.09.

#### Menü 1:


Kalbsgulasch mit Bio-Rigatonelli, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 

#### Menü 2:

Falafel mit Gemüseratatouille (Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Reis und Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</sup>

### Mittwoch den 18.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Ketchup, dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken 

#### Menü 2:


Eine vegetarische Frikadelle (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Mangodressing <sup>3, 8</sup>

### Donnerstag den 19.09.

#### Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>3</sup>

#### Menü 2:



Gemüse-Tortelloni (Spinat & Ricotta) mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup> 


### Freitag den 20.09.

#### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken), dazu it. Hartkäse und Knabber-Möhren <sup>2</sup>

#### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

 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	

Broich Premium Catering 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

## September 2019



### Montag den 23.09.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit marokkanischem Marktgemüse  
(Tomaten, Kichererbsen, Zucchini),  
dazu Bio-Couscous 😊

#### Menü 2:


Senfsoße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

### Dienstag den 24.09.

#### Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 😊

#### Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

### Mittwoch den 25.09.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

### Donnerstag den 26.09.

#### Menü 1:

Kaiserschmarrn dazu Vanillesauce

#### Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,  
dazu Paprikasauce, Bio-Reis  
und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup> 😊




### Freitag den 27.09.

#### Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten  
und Bambussprossen, dazu Bio-Reis <sup>1, 2, 3</sup>

#### Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) <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.

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	

Broich Premium Catering  
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

## September 2019



### Montag den 30.09.

#### Menü 1:

Hokifilet natur mit Dillsauce,  
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis 😊

#### Menü 2:

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese  
(Soja, Tomaten, Karotten) und it. Hartkäse 2

### Dienstag den 01.10.

#### Aktionstag „Oktoberfest“

#### Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit süßem Senf,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Knabbergurken 2

#### Alternative zum Schweinefleisch:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Knabbergurken 2, 3, 8

#### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3 😊




### Mittwoch den 02.10.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli,  
dazu Salat mit Frenchdressing 1, 5

#### Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce  
mit Reis (100% Bio) 3 😊 

### Donnerstag den 03.10.


## Tag der deutschen Einheit

### Freitag den 04.10.

#### Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren 3 😊

#### Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

😊 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               |                                    |

Broich Premium Catering  
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