

# Allergen-Speiseplan

## April 2023



### Montag den 03.04.

#### **Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Geflügelgyros  
Tzaziki <sup>g</sup>  
Bio-Reis  
Krautsalat

#### **Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Kartoffeln (100 % Bio)**

Gemüsegulasch Bio <sup>g, i</sup>  
Kartoffeln Bio

### Dienstag den 04.04.

#### **PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Rind) und geriebenem Hartkäse, dazu Knabbergurken**

Penne Bio <sup>a, a1</sup>  
Bolognese Sauce mit Rinderhack <sup>i</sup>  
Geriebener Hartkäse <sup>c, g</sup>  
Gurke ganz

#### **Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing**

Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce <sup>a, a1, g, i</sup>  
Salat  
Essig-Öl-Dressing <sup>i, j, l</sup>

### Mittwoch den 05.04.

#### **Putenwürstchen mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat**

Putenwürstchen <sup>i</sup>  
Ketchup  
Kartoffelsalat <sup>c, g, j, l</sup>

#### **PASTA - Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Vollkornspaghetti <sup>a, a1</sup>  
Brokkoli-Sahne-Sauce Bio <sup>g, i</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>  
Salat Mix Bio  
Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</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 Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## April 2023



### Donnerstag den 06.04.

**Hokifischfilet Natur mit Remoulade,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing**

Hokifischfilet Natur <sup>d</sup>  
Remoulade <sup>c, g, j</sup>  
Salzkartoffeln Bio  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

**Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
und Weizenbaguette 😊**

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) <sup>i</sup>  
Baguette <sup>a, a1</sup>

### Freitag den 07.04.

**Karfreitag**

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## April 2023



### Montag den 10.04.

Ostermontag

### Dienstag den 11.04.

**Gebackenes Seelachsfilet mit Limonendip,  
dazu Vollkornreis und Knabbergurke 😊**

Gebackenes Seelachsfilet <sup>a, a1, d, g</sup>

Limonenschmand <sup>g</sup>

Vollkornreis

Gurke ganz

**Drei Pfannkuchen mit roter Grütze  
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)**

Pfannkuchen <sup>a, a1, c, g</sup>

Rote Grütze (Kirsch, Johannisbeere, Erdbeere)

### Mittwoch den 12.04.

**Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Spätzle**

Putengeschnetzeltes <sup>a, a1, a3, g, l</sup>

Erbsengemüse <sup>g</sup>

Spätzle <sup>a, a1, c, g</sup>

**Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊**

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern <sup>a, a5, g, i</sup>

Salat

Essig-Öl-Dressing <sup>i, j, l</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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## April 2023



### Donnerstag den 13.04.

#### **Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis und Chinakohl-Mais-Salat**

Vegetarische Frühlingsrolle <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Bio-Reis  
Süß-Saurer Dip <sup>l</sup>  
Chinakohl-Mais-Salat <sup>c, g, j, l</sup>

#### **Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Reibekäse und Blattsalat mit Joghurt dressing 😊**

Spirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Linsenbolognese <sup>i</sup>  
Reibekäse <sup>g</sup>  
Salat  
Joghurt dressing <sup>c, g, j, l</sup>

### Freitag den 14.04.

#### **Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken**

Burger Brötchen <sup>a, a1, g, k</sup>  
Frikadelle für Hamburger <sup>j</sup>  
Gewürzgurken in Scheiben  
Tomaten in Scheiben  
Romana geschnitten  
Burger-Sauce <sup>c, j</sup>  
Kartoffelecken <sup>l</sup>

#### **Tomatencremesuppe und Weizenbaguette (100% Bio) 😊**

Tomatencremesuppe Bio <sup>g, i</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</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 Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## April 2023



### Montag den 17.04.

#### **Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis**

Kalbsgulasch <sup>l</sup>  
Möhrengemüse <sup>g</sup>  
Bio-Reis

#### **Eieromelette mit Bio-Salzkartoffeln und Bio-Rahmspinat 😊**

Salzkartoffeln Bio  
Rahmspinat Bio <sup>g</sup>  
Eieromelette <sup>c, g</sup>

### Dienstag den 18.04.

#### **Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Kartoffelpüree und Knabbermöhren 😊**

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art <sup>a, a1, a3, f, g, i, l</sup>  
Kartoffelpüree <sup>g</sup>  
Karotte ganz

#### **Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt) in Gemüsebrühe, dazu cremiger Karottensalat**

Maultaschen mit Blumenkohl und Käse gefüllt <sup>a, a1, c, g</sup>  
Gemüsebrühe <sup>i</sup>  
Cremiger Karottensalat <sup>c, g, i, l</sup>

### Mittwoch den 19.04.

#### **Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfe**

Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a, f, g, i, j</sup>  
Paprikasauce <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>  
Eierknöpfe <sup>a, a1, c</sup>

#### **Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊**

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika <sup>c, g</sup>  
Kräuterquark <sup>g</sup>  
Salat Mix  
Essig-Öl-Dressing <sup>i, j, l</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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen		j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## April 2023



### Donnerstag den 20.04.

#### **PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 😊**

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Lachs-Dill-Sahnesauce <sup>a, a1, d, g, i</sup>  
Salat  
Honig-Vinaigrette <sup>i, l</sup>

#### **Zwei Spinatknödel mit Champignonsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette**

Spinatknödel <sup>a, a1, c, g, l</sup>  
Champignonsauce <sup>g, i</sup>  
Salat  
Honig-Vinaigrette <sup>i, l</sup>

### Freitag den 21.04.

#### **Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Kartoffeln, dazu Knabbergurken**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce <sup>f, i, j</sup>  
Kartoffeln  
Gurke ganz

#### **Falafel mit Joghurt-Minz-Dip, dazu Gemüse (Paprika, Kartotte und Kichererbsen) und Bio-Couscous 😊**

Falafel <sup>a, a1, i</sup>  
Joghurt-Minz-Dip <sup>g</sup>  
CousCous Bio <sup>a, a1, i</sup>  
Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) <sup>i</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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## April 2023



### Montag den 24.04.

#### **Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Reis**

Rindergeschnetzeltes Asia  
mit Karotten und Bambus-Sprossen <sup>a, a1, f</sup>  
Bio-Reis

#### **Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräuterquark, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren 😊**

Blumenkohl-Käse-Taler <sup>a, a1, c, g</sup>  
Kräuterquark <sup>g</sup>  
Salzkartoffeln Bio  
Karotte ganz

### Dienstag den 25.04.

#### **Gnocchi mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊**

Gnocchi <sup>a, a1</sup>  
Tomatensauce <sup>i</sup>  
Reibekäse <sup>g</sup>  
Salat Mix  
Essig-Öl-Dressing <sup>i, j, l</sup>

#### **Kaiserschmarrn, dazu Vanillesauce**

Kaiserschmarrn <sup>a, a1, c, g</sup>  
Vanillesauce <sup>g</sup>

### Mittwoch den 26.04.

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

Chili con Carne (Rind) <sup>i</sup>  
Crème Fraîche <sup>g</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

#### **PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Käsesauce und Salat mit Joghurtdressing**

Tortellini Spinat und Ricotta <sup>a, a1, c, g</sup>  
Käsesauce <sup>g, i</sup>  
Reibekäse <sup>g</sup>  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</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 Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## April 2023



### Donnerstag den 27.04.

#### **Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing 😊**

Gebackenes Kabeljaufilet <sup>a, a1, d, g, j</sup>  
Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>  
Kartoffelecken <sup>l</sup>  
Gurkensalat Schmand Dill <sup>g, j</sup>

#### **Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Vollkornbaguette**

Kartoffelrahmsuppe (Frühling) <sup>g, i</sup>  
Vollkornbaguette <sup>a, a2</sup>

### Freitag den 28.04.

#### **Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und ZucchiniGemüse**

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce <sup>a, a1, g, i</sup>  
ZucchiniGemüse  
Bio-Reis

#### **PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat 😊**

Bio-Vollkornspirelli <sup>a, a1</sup>  
Tomatensauce <sup>i</sup>  
Reibekäse <sup>g</sup>  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.