

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Montag den 30.09.

**Hokifilet natur mit Dillsauce,
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ☺**

Pochiertes Hokifilet ^d
Dillsauce ^g
Bio-Reis
Erbsengemüse ^g

**Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese
(Soja, Tomaten, Karotten) und italienischer Hartkäse**

Gnocchi ^{a, a1, c, l}
Gemüsebolognesesauce ^{f, i}
Itl. Hartkäse ^{c, g}

Dienstag den 01.10.

**Fleischkäse (Schwein) mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken**

Fleischkäse (Schwein) ^{i, j}
Kartoffelsalat ^{c, g, i}
Süßer Senf ^j
Gurken

**Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken**

Geflügelfleischkäse
Kartoffelsalat ^{c, g, i}
Süßer Senf ^j
Gurken

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ☺

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Mittwoch den 02.10.

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

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}
Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

**Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Reis (100% Bio) ☺**

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce ^{g, i}
Bio-Reis

☺ 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 Haf	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

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

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Donnerstag den 03.10.

Tag der deutschen Einheit

Freitag den 04.10.

**Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat in Joghurdressing 😊**

Hähnchenschenkel
Tomaten-Joghurt-Dip ^{g, i}
Salzkartoffeln ^l
Gurkensalat ^{g, i}

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

Bio-Nudel-Spinat-Auflauf ^{a, a1, g, i}
Bio-Salat
Dressing Bio ^{j, l}

😊 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 Haf	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

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

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Montag den 07.10.

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce,

dazu Bio-Reis 😊

Hähnchenschnitzel natur ^{a, a1}

Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}

Bio-Reis

Bio-Spirelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,

dazu Reibekäse

Bio-Spirelli ^{a, a1}

Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen ^g

Reibekäse ^g

Dienstag den 08.10.

Rindergulasch mit Möhren und Bio-Spätzle 😊

Rindergulasch ^{a, a1, i}

Möhrengemüse ^{g, i}

Bio-Spätzle ^{a, a1, c}

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf

mit Käse überbacken,

dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf

mit Käse überbacken ^g

Salat

Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Mittwoch den 09.10.

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis,

dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 😊

Geflügelgyros

Tzatziki ^g

Bio-Reis

Gurkensalat ^{g, j}

Eier-Omelette mit Baked Beans (Bohnen in Tomatensauce),

dazu Bio-Kartoffeln

Eieromelette ^{c, g}

Bio-Kartoffeln

Bohnen in Tomatensauce ⁱ

😊 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 Hefe	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
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		

Broich Premium Catering 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

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

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Donnerstag den 10.10.

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce und Weizen-Ebly, dazu Knabbermöhren

Frikadelle (Geflügel) ^{a, a1, c, g, j}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Ebly ^{a, a1}
Karotten

Gemüsefrikadelle mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, a2, c, g, k}
Tomatensauce ⁱ
Bio-Penne ^{a, a1}
Salat
Himbeervinaigrette

Freitag den 11.10.

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat, Gurken und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken 😊

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d, g}
Burgerbrötchen ^{a, a1, g}
Gewürzgurken
Tomaten
Salat
Remouladensauce ^{c, g, j}
Kartoffelecken ^l

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g, k}
Kräutersauce ^g
Bio-Reis ^{a, a5}
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

😊 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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

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

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Montag den 14.10.

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis 😊

Hähnchenbrust ^{a, a1}
Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Reis
Erbsengemüse ^g

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout

Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung ^{g, i}
Möhrenragout ^g

Dienstag den 15.10.

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Frenchdressing

Nudel-Hackfleischauflauf (Rind) ^{a, a1, a3, g, l}
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Linseneintopf ^{i, l}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Mittwoch den 16.10.

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Himbeerdressing 😊

Spinat-Risotto mit Lachs ^{d, g}
Sauerrahm-Dip ^g
Salat
Himbeervinaigrette

Soja-Schnitzel mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing

Sojaschnitzel ^{a, a1, c, f}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Tomatensalat ^l
Ebly ^{a, a1}

😊 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 Haf	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

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

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Donnerstag den 17.10.

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}
Bio-Käsesahnesauce ^{g, i}
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

Bio-Blumenkohl-Brokkoli-Rahmgemüse ^{g, i}
Kartoffelpüree ^g


Freitag den 18.10.

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Salat mit Joghurtdressing

Hähnchennugget ^{a, a1, a3}
Ketchup
Kartoffelecken ^l
Salat
Joghurtdressing ^{c, g, j}

Pfannkuchen mit Vanillesauce und Apfelmus

Pfannkuchen ^{a, a1, c, g}
Apfelmus
Vanillesauce ^g

 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 Hefe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

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

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Montag den 21.10.

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren 😊

Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d}
Remouladensauce ^{c, g, j}
Salzkartoffeln ^l
Karotten

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Paprika) mit Reis (100 % Bio)

Bio-Gemüsegulasch ^{g, i}
Bio-Reis

Dienstag den 22.10.

Frikadelle (vom Rind)

mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle, dazu Salat mit Mangodressing

Frikadelle (Rind) ^{c, j}
Tomatensauce ⁱ
Grüne Tagliatelle ^{a, a1, c}
Salat
Mangodressing ^{j, l}

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki 😊

Fladenbrot ^{a, a1, k}
Vegetarisches Gyros ^f
Krautsalat
Tomaten
Tzaziki ^g

Mittwoch den 23.10.

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, dazu Currysauce, Bio-Reis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken ^{a, a1, g}
Currysauce ^g
Bio-Reis
Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese und italienischer Hartkäse, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊

Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a, a1}
Möhrenbolognese ^{f, i}
Itl. Hartkäse ^{c, g}
Salat
Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

😊 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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Donnerstag den 24.10.

**Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi),
dazu Bio-Vollkornbaguette 😊**

Gemüsesuppe ⁱ
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

**Zwei Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Himbeerdressing**

Ei ^c
Senfsauce ^{g, i, j, l}
Bio-Kartoffeln
Salat
Himbeervinaigrette

Freitag den 25.10.

**Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout,
dazu Knabbergurken 😊**

Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, i}
Kartoffel-Kürbis-Gratin ^g
Gurken

**Spinat-Käse-Rolle mit Gemüsebolognese,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing**

Spinat-Käse-Rolle ^{a, a1, c, g}
Gemüsebolognesesauce ^{f, i}
Salzkartoffeln ^l
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

😊 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 Haf	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

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

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Montag den 28.10.

**Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Reis und Maisgemüse 😊**

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce ^{a, a1, g}
Bio-Reis
Maisgemüse ^g

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 

Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}
Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce ^{g, i}
Bio-Käse ^g

Dienstag den 29.10.

**Pochiertes Hokifilet auf Crème-Blattspinat,
dazu Salzkartoffeln 😊**

Pochiertes Hokifilet ^d
Crème-Blattspinat ^g
Salzkartoffeln ^l

**Tomaten-Mozzarella-Lasagne,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Tomaten-Mozzarella-Lasagne ^{a, a1, g, i}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Mittwoch den 30.10.

**Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle**

Paniertes Schweineschnitzel ^{a, a1, c}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c}

**Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle**

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, a1, a3}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c}

**Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊**

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren ^{a, a1, c, g}
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

😊 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 Hefe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

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

Allergen-Speiseplan

Oktober 2019



Donnerstag den 31.10.

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat

Rindswurst ^g
Kartoffelsalat ^{c, g, j}
Ketchup

Grünkerntaler mit Schnittlauchsauce, dazu Weizen-Ebly und Bio-Knabber-Möhren 😊

Grünkerntaler ^{a, a1, a5, c, f, g, m}
Schnittlauchsauce ^g
Ebly ^{a, a1}
Bio-Möhren

Freitag den 01.11.

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Rind), dazu Salat mit Mangodressing

Bio-Penne ^{a, a1}
Bolognese Sauce (Rind) ^{a, a1, g, i}
Salat
Mangodressing ^{j, l}

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 😊

Bio-Kürbiscrèmesuppe ^{g, i}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

😊 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 Haf	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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

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