BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 05.05.2025 - 09.05.2025 – ISR Neuss

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k Kräutersauce 3, g Vollkornreis	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 8, a, a1, a3, g Salzkartoffeln a, a1, c	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Farfalle a, a1	Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g, l Blumenkohlgemüse g	Spirelli a, a1 Erbsen-Lachs-Sahne-Sauce d, g, i Reibekäse g
Menü 2	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) g Reis 100% Bio	Mungobohnen Bällchen Gemüse-CousCous a, a,13 (Paprika, Karotte, Tomate) Joghurt-Dip g 100% Bio	Kartoffelsuppe mit Putenwiener g, i Vollkornbaguette a, a1	Gemüse-Ravioli (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Tomatensauce Reibekäse g Knabbergurken 100% Bio	Mexikanische Nudelauflauf Veggie a, a1, g, i, j 100% Bio
Menü 3 Klassiker.	Käse-Makkaroni g, i Erbsengemüse g	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 8, a, a1, a3, g Spätzle a, a1, c Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Asiatische Gemüse-Pfanne mit Mie Nudeln 2, a, a1, c, f	Bratwurst (Geflügel) a, f, i, j Bratensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g, l Knabbergurken	Kartoffelreibekuchen Apfelmus 3
Dessert	Obst der Saison	Mandarinenquark g	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c	Obst der Saison

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

Mit ♡ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 12.05.2025 - 16.05.2025 – ISR Neuss

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Überbackene Cannelotti mit Spinat-Ricotta-Füllung vegetarischer Bolognese (Soja) und Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i	Vegetarischer Knuspertaler Reis Paprika-Zucchini-Curry-Sauce g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Möhrenrahmgemüse g Vollkornreis	Gnocchi-Auflauf mit Pute und Brokkoli in Bechamelsauce 2, 3, a, a1, c, g, l Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Spirelli a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g Salat French-Dressing 3, j, l
Menü 2	Penne a, a1 Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce 4, a, a1, g, i Karottensalat cremig g	Lasagne al Forno vom Rind a, a1, g 100% Bio	Seelachsfilet natur d Möhrenrahmgemüse g Vollkornreis	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g Bulgur a, a1 100% Bio	Gemüsepaella 3 Sauerrahm-Dip g 100% Bio
Menü 3 Klassiker.	Penne a, a1 Bärlauchsauce g, h, h1 Reibekäse g Karottensalat cremig g		Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Süß-Saurer Dip 2, 3, l	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g Kartoffelpüree g	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Spirelli a, a1
Dessert	Obst der Saison	Stracciatella Joghurt g	Obst der Saison	Schoko-Kirsch-Kuchen a, a1, c	Obst der Saison

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

Mit ♡ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 19.05.2025 - 23.05.2025 – ISR Neuss

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Vollkornpenne a, a1 Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i Reibekäse g Maissalat 3, l	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Blumenkohl-Rahmgemüse g	Spanische Gemüse-Paella mit Räucherlachs d Limonenschmand g		Putengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, g, i Erbsen-Möhrengemüse g Kartoffelpüree g
Menü 2	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind) g Baguette a, a1 100% Bio	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren 3, a, a1, c, g 100% Bio	Chili sin Carne 3, i Reis 100% Bio	Cevapcici (Geflügel) a, a1 Tzaziki g Reis Gurkensalat Essig Öl 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Penne a, a1 Tomatensauce Reibekäse g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 100% Bio
Menü 3 Klassiker.	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Gurkensalat Essig Öl 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Spirelli a, a1 Karotten-Apfelsalat 3, l	Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Kartoffelsalat 2, j	Pizza Margherita oder Salami a, a1, g, 1, 2, 3 Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Spirelli a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce g Reibekäse g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Dessert	Obst der Saison	Erdbeerjoghurt g	Obst der Saison	Apfel-Streusel-Kuchen a, a1 c, g	Obst der Saison

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

Mit ♡ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 26.05.2025 - 30.05.2025 – ISR Neuss

	Mo	Di	Mi	Do Christi Himmelfahrt	Fr Brückentag
Menü 1	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Reis	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g		
Menü 2	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i Reis	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) 3, a, a1, g 100% Bio	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit Veggie Hähnchen (Erbsenprotein) g Reis 100% Bio		
Menü 3 Klassiker.	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g *(Ab Grade 5)*	Penne a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Chili con Carne (Rind) 3, i Saure Sahne g Baguette a, a1		
Dessert	Obst der Saison	Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison		

Zusätzlich bieten wir eine täglich wechselnde Salatbar mit diversen Dressings in der Cafeteria an.

Mit ♡ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99