

Montag den 31.08.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und **Kartoffeln** ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Tortelloni (Spinat-Ricotta) mit Basilikumpestosauce und Knabbermöhren ³ 😊

Dienstag den 01.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit **Spirelli**,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und **Salzkartoffeln** ^{1, 3} 😊

Aktionsbar:

Pizza ^{1, 2, 3}

Mittwoch den 02.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu **Blumenkohl** und Weizen-Ebly ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Aktionsbar:


Menü 1 wahlweise mit
Weizen-Ebly oder Reis

Donnerstag den 03.09.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Erbsen und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,
dazu **Reibekäse** und Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 😊 

Pastabar:

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,
dazu **Reibekäse** ³

Freitag den 04.09.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu **Salzkartoffeln** und Knabbergurken ^{3, 9} 😊

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce, dazu **Reis** und Salat mit Himbeerdressing 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.


= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsmittel | 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
www.broichcatering.com



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OB0
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Montag den 07.09.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce,
dazu Möhrengemüse und Reis 1,5

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Gurkensalat mit Joghurt-Dressing 😊

Dienstag den 08.09.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup,
dazu Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat
in Essig-Öl-Dressing 2,3

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Reis und Salat mit Himbeerdressing 1,5 😊

Mittwoch den 09.09.

Menü 1:

Hähnchen-Gyros mit Reis
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing und Tzaziki 2,3

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und Kartoffeln,
dazu Salat mit Frenchdressing 1,2,3,5 😊

Donnerstag den 10.09.

Menü 1:

Köttbullar: Hackbällchen (Rind) mit Preiselbeeren in dunkler Sauce,
dazu Reis und Knabbermöhren 1,5 😊

Menü 2:

Erseneintopf, dazu Weizenbaguette

Freitag den 11.09.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3,8



Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus 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	



= 100% Bio

Bio-Produkte sind grün markiert



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

Broich Premium Catering
GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com

Montag den 14.09.**Menü 1:**

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Blumenkohlgemüse und Kartoffeln^{1, 3, 5}



Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette³  


Dienstag den 15.09.**Menü 1:**

Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing²

Menü 2:

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

Mittwoch den 16.09.**Menü 1:**


Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und
Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip 

Pastabar:**Menü 2:**

Tortelloni (Spinat und Ricotta) mit Basilikumpestosauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing³

Tortelloni (Spinat und Ricotta)
mit Tomatensauce³

Donnerstag den 17.09.**Menü 1:**


Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken
mit Currysauce und Reis, dazu Knabbergurken 

Aktionsbar:**Menü 2:**

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,
dazu Weizen-Ebly und Salat mit Joghurtdressing³

Menü 2 wahlweise mit
Weizen-Ebly oder Reis

Freitag den 18.09.**Menü 1:**

Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Tomatensauce
und Knabbermöhren 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Gemüseeratouille
(Zucchini, Paprika, Tomate) und Reis, dazu Salat mit Frenchdressing^{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.


= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

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
www.broichcatering.com



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

Montag den 21.09.

Menü 1:


Kalbsgulasch mit Spirelli,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 

Menü 2:


Überbackene Cannelloni (mit Spinat und Ricotta gefüllte Nudelröllchen)
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Dienstag den 22.09.

Menü 1:

Überbackenes Seelachsfilet
auf Tomatensugo, dazu Salzkartoffeln ^{2,3} 

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing 

Pastabar:


Penne mit Carbonarasauce
(Putenschinken)
und geriebenem Käse ^{1,2,3}

Mittwoch den 23.09.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Couscous
(Sellerie, Paprika, Karotten), dazu Kräuterquark ³

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)
mit Schnittlauchsauce, dazu Reis und Knabbergurken ^{3,8} 

Donnerstag den 24.09.

Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika)
mit saurer Sahne, dazu Weizenbaguette 



Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce


Freitag den 25.09.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten
und Bambussprossen, dazu Reis ^{1,2,3,8}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette 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.


= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

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
www.broichcatering.com



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

Montag den 28.09.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE,
dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu italienischer Hartkäse ² 😊

Dienstag den 29.09.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu **Kartoffeln** und Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce
mit **Reis** ³

Mittwoch den 30.09.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Aktionsbar:

Pizza ^{1, 2, 3}

Donnerstag den 01.10.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 😊

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit **Weizenbaguette** ³

Freitag den 02.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu **Salzkartoffeln** und Knabbermöhren ³

Menü 2:

Überbackener **Vollkornnudelauflauf**
mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in Bechamelsauce,
dazu **Salat** mit **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.

= 100% Bio

Bio-Produkte sind grün markiert

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
www.broichcatering.com



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