

Speiseplan

Oktober 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 italienischer Hartkäse 2

Dienstag den 01.10.

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken 2

Alternative zum Schweinefleisch:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat 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 Gurkensalat in Joghurtdressing 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
www.broichcatering.com



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

Speiseplan

Oktober 2019



Montag den 07.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis ^{1,5} 😊

Menü 2:

Bio-Spirelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,
dazu Reibekäse

Dienstag den 08.10.

Menü 1:

Rindergulasch mit Möhren und Bio-Spätzle 😊

Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf
mit Käse überbacken,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Mittwoch den 09.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ² 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (Bohnen in Tomatensauce),
dazu Bio-Kartoffeln ³

Donnerstag den 10.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce und Weizen-Ebly,
dazu Knabbermöhren ^{1,5}

Menü 2:

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

Freitag den 11.10.

Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen,
gebackenen Seehechtfischfilet, Tomaten, Salat, Gurken
und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:

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

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

Speiseplan

Oktober 2019



Montag den 14.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout

Dienstag den 15.10.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),
dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 5}

Menü 2:

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Mittwoch den 16.10.

Menü 1:


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

Menü 2:

Soja-Schnitzel mit Paprikasauce,
dazu Weizen-Ebly und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Donnerstag den 17.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

Freitag den 18.10.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Salat mit Joghurtdressing ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Pfannkuchen mit Vanillesauce und 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	

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


Speiseplan

Oktober 2019




Montag den 21.10.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren 

Menü 2:

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

Dienstag den 22.10.

Menü 1:

Frikadelle (vom Rind)
mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle,
dazu Salat mit Mangodressing

Menü 2:


Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2,3} 

Mittwoch den 23.10.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Currysauce, Bio-Reis und
Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ³

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese
und italienischer Hartkäse, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{2,3} 

Donnerstag den 24.10.

Menü 1:


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

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1,2,3,5}


Freitag den 25.10.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout,
dazu Knabbergurken 

Menü 2:

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

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

Speiseplan

Oktober 2019



Montag den 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Reis und Maisgemüse 😊

Menü 2:

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

Dienstag den 29.10.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet auf Crème-Blattspinat,
dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Tomaten-Mozzarella-Lasagne,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3

Mittwoch den 30.10.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle 1, 5

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle 1, 5

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Donnerstag den 31.10.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat 2, 3, 8

Menü 2:


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

Freitag den 01.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 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	

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