BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 28.04.2025 - 02.05.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost					Snack Tomaten
Menü 1					Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g Snacktomaten
Menü 2					Farfalle a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack i, j Reibekäse g
Menü 3					Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, j Snacktomaten
Dessert					Vanillemuffin 8, a, a1, c, g

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 05.05.2025 - 09.05.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Coleslaw 3, c, g, j, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Knabbermöhren	Knabbergurken	Tomatensalat 3
Menü 1	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k Kräutersauce 3, g Dinkelreis a, a5	Vegetarisches Gulasch (Erbsenprotein) Vollkornspirelli a, a1 Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Farfalle a, a1	Eier-Omelette 3, c, g Rahmspinat g Salzkartoffeln l	Spirelli a, a1 Erbsen-Lachs-Sahne-Sauce d, g, i Reibekäse g
Menü 2 100% Bio	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) g Reis	Mungobohnen Bällchen CousCous a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) 3 Joghurt-Dip g	Kartoffelsuppe g, i Vollkornbaguette a, a1	Gemüse-Ravioli (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Tomatensauce Reibekäse g Knabbergurken	Mexikanische Nudelauflauf Veggie a, a1, g, i, j
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 2, a, a1, f Mie Nudeln a, a1, c	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	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c

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

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Cremiger Karottensalat g	Gurkensalat (Essig & Öl) 3, j, l	Knabberpaprika	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Salat French-Dressing 3, j, l
Menü 1	Vegetarischer Knuspertaler Reis Paprika-Zucchini-Curry-Sauce g	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika c, g Kräuterquark g Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) 3, j, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Möhrenrahmgemüse g Vollkornreis	Gnocchiauflauf 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 2 100% Bio	Lasagne al Forno vom Rind a, a1, g	Zucchinicremesuppe mit Grünkern a, a5, g Baguette a, a1	Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Kräutersauce a, a1, g, i	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g Bulgur a, a1	Gemüsepaella 3 Sauerrahm-Dip g
Menü 3 Klassiker.	Penne a, a1 Bärlauchsauce g, h, h1 Reibekäse g Karottensalat cremig g	Spirelli a, a1 Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce 4, a, a1, g, i Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) 3, j, l	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Süß-Saurer Dip 2, 3, l	Grießbrei a, a1, g Rote Grütze	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Kartoffelpüree g
Dessert	Obst der Saison	Stracciatella Joghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Schoko-Kirsch-Kuchen a, a1, c

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

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, l	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Möhre-, Paprika-, Gurken- & Kohlrabistifte	Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
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	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Putengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, g, i Erbsen-Möhrengemüse g Kartoffelpüree g
Menü 2 100% Bio	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind) g Baguette a, a1	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren 3, a, a1, c, g	Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce a, a1, g	Penne a, a1 Tomatensauce Reibekäse g Knabbergurken	Chili sin Carne 3, i Reis
Menü 3 Klassiker.	Polenta-Spinat-Knuspertasche a, a1, g, i Kräutersauce 3, g Reis Maissalat 3, 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	Cevapcici (Geflügel) a, a1 Tzaziki g Reis Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, 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	Obst der Saison	Apfel-Streusel-Kuchen a, a1 c, g

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

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Coleslaw 3, c, g, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Christi Himmelfahrt	Knabbergurken
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		Chili con Carne (Rind) 3, i Saure Sahne g Baguette a, a1
Menü 2 100% Bio	Blumenkohl Cremesuppe a, a1, g Baguette a, a1	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) 3, a, a1, g	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) g Reis		Spirelli a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce g Reibekäse g
Menü 3 Klassiker.	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i Reis	Penne a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Farfalle a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l		Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g
Dessert	Obst der Saison	Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison		Zitronenkuchen 8, a, a1, c

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