



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan Mai 2019 Internationale Schulen

Montag den 29.04.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 5}

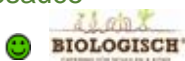
Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Käsesauce

und Knabbermöhren



Aktionsbar

Bunte Spirelli mit Tomatensauce
und Knabbermöhren

Dienstag den 30.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 😊

Menü 2:

Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen
mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Mittwoch den 01.05.

SCHULFREI

Donnerstag den 02.05.

Menü 1:

Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),
dazu italienischer Hartkäse und Chinakohl-Mais-Salat
in Joghurtdressing ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

Aktionsbar

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu
italienischer Hartkäse und Chinakohl-
Mais-Salat in Joghurtdressing ^{2, 3}

Freitag den 03.05.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Vollkornbaguette ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)
mit Rahmsauce, dazu Penne
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

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



Bio-Produkte sind im Speiseplan grün markiert



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 06.05.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Champignonsauce,
dazu Vollkornspirelli 😊

Aktionsbar

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in
Kokossauce mit Reis 

Pizza ^{1, 2, 3}

Dienstag den 07.05.

Menü 1:

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Gnocchi
und Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
in Gemüsebrühe, nach Wahl mit Tomatensauce, dazu Vollkorn-Baguette ²

Mittwoch den 08.05.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce
und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat in Joghurd dressing ² 😊

Aktionsbar

Menü 2:

Rigatonelli in Limonensauce mit Zucchini
und Karottenstreifen, dazu Fetawürfel und Salat mit
Mangodressing

Rigatonelli, dazu Tomatensauce
und Salat mit Mangodressing

Donnerstag den 09.05.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle, dazu Knabbermöhren ^{1, 5}

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,
dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 😊

Freitag den 10.05.

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Bratensauce und Blumenkohl,
dazu Kartoffelpüree ^{1, 5} 😊

Aktionsbar

Alternative zum Schweinefleisch:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl,
dazu Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8} 😊

Bami Goreng ²
(Asiatische Nudel-Gemüsepfanne)

Menü 2:

Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Tomatensauce
und Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing

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

Bio-Produkte sind im Speiseplan grün markiert



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 13.05.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit Paprikasauce,
dazu Salzkartoffeln^{1,5} 😊

Aktionsbar

Menü 2:

Bunte **Spirelli** mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout,
dazu italienischer Hartkäse²

Bunte **Spirelli** mit Tomatensauce oder
Carbonarasauce,
dazu italienischer Hartkäse

Dienstag den 14.05.

Menü 1:

Hokifischfilet Natur in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln
und Knabbergurken³ 😊

Menü 2:

Soja-Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Weizen-Ebly oder Reis
und Salat mit Mangodressing^{1,5}

Mittwoch den 15.05.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing³

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette 😊 

Donnerstag den 16.05.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Rahmspinat

Aktionsbar

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni mit Bärlauchpestosauce,
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing³ 😊

Pizza^{1,2,3}

Freitag den 17.05.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce,
dazu **Reis** und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing^{1,3,5}

Menü 2:

Eieromelette mit **Rahmspinat**,
dazu **Kartoffeln**³ 😊

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



Bio-Produkte sind im Speiseplan grün markiert



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 20.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Blumenkohl und Reis 😊

Menü 2:

Gemüsereibekuchen,
dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

Dienstag den 21.05.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Salat mit Himbeerdressing^{3, 5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle
mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing³ 😊

Mittwoch den 22.05.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing
und Knabbergurken^{2, 9} 😊

Aktionsbar

Spirelli mit Tomatensauce,
dazu italienischer Hartkäse

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus³

Donnerstag den 23.05.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Fussili,
dazu Salat mit Joghurtdressing^{1, 5} 😊

Menü 2:


Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse

Freitag den 24.05.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki,
dazu Gemüsebulgur

Menü 2:

Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊 

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-OB0
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Bio-Produkte sind im Speiseplan grün markiert



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 27.05.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce,
dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese
(Soja, Tomaten, Karotten), dazu italienischer Hartkäse ² 😊

Dienstag den 28.05.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Penne,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{1,5} 😊

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Kartoffelpüree ¹

Mittwoch den 29.05.

Menü 1:

Seelachs Natur, dazu Dillsauce, Reis und Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
vegetarischem Patty, Tomaten, Salat, Gewürzgurken
und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Donnerstag den 30.05.

Christi Himmelfahrt SCHULFREI

Freitag den 31.05.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu bunte Spirelli
und Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi),
dazu Vollkornbaguette 😊

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-OB0
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Bio-Produkte sind im Speiseplan grün markiert