



**BROICH** KITA & SCHULCATERING

## Speiseplan Mai 2019 Internationale Schulen

### Montag den 29.04.

#### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Sauce,  
dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce,  
dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### 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 <sup>2, 3</sup>

### Mittwoch den 01.05.

## SCHULFREI

### Donnerstag den 02.05.

#### Menü 1:

Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),  
dazu italienischer Hartkäse und Chinakohl-Mais-Salat  
in Joghurtdressing <sup>2, 3</sup> 😊

#### Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,  
dazu Zimt und Zucker

#### Aktionsbar

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu  
italienischer Hartkäse und Chinakohl-  
Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>2, 3</sup>

### Freitag den 03.05.

#### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,  
dazu Vollkornbaguette <sup>3, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)  
mit Rahmsauce, dazu Penne  
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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 <sup>1, 2, 3</sup>

### 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 <sup>2</sup>

### Mittwoch den 08.05.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce  
und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2</sup> 😊

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 <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

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

### Freitag den 10.05.

#### Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Bratensauce und Blumenkohl,  
dazu Kartoffelpüree <sup>1, 5</sup> 😊

Aktionsbar

#### Alternative zum Schweinefleisch:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl,  
dazu Kartoffelpüree <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup> 😊

Bami Goreng <sup>2</sup>  
(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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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 <sup>1,5</sup> 😊

**Aktionsbar**

#### Menü 2:

Bunte **Spirelli** mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout,  
dazu italienischer Hartkäse <sup>2</sup>

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

### Dienstag den 14.05.

#### Menü 1:

Hokifischfilet Natur in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln  
und Knabbergurken <sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

Soja-Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Weizen-Ebly oder Reis  
und Salat mit Mangodressing <sup>1,5</sup>

### Mittwoch den 15.05.

#### Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing <sup>3</sup>

#### 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-Dressing <sup>3</sup> 😊

Pizza <sup>1, 2, 3</sup>

### Freitag den 17.05.

#### Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce,  
dazu **Reis** und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Eieromelette mit **Rahmspinat**,  
dazu **Kartoffeln** <sup>3</sup> 😊

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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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<sup>3, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Allgäuer Käsespätzle  
mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing<sup>3</sup> 😊

### Mittwoch den 22.05.

#### **Menü 1:**

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Knabbergurken<sup>2, 9</sup> 😊

#### **Aktionsbar**

Spirelli mit Tomatensauce,  
dazu italienischer Hartkäse

#### **Menü 2:**

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus<sup>3</sup>

### Donnerstag den 23.05.

#### **Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Fussili,  
dazu Salat mit Joghurtdressing<sup>1, 5</sup> 😊

#### **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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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 <sup>2</sup> 😊

### Dienstag den 28.05.

#### **Menü 1:**

Haschee (Rind) mit Penne,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>1,5</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Maiskolben mit Kräuterbutter,  
dazu Radieschenquark und Kartoffelpüree <sup>1</sup>

### 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 <sup>1, 2, 3, 5, 8, 9</sup>

### Donnerstag den 30.05.

## **Christi Himmelfahrt SCHULFREI**

### Freitag den 31.05.

#### **Menü 1:**

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,  
dazu bunte Spirelli  
und Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2</sup>

#### **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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://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