

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Montag den 27.02.

**Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,  
dazu Bio-Penne und cremiger Karottensalat 😊**

Hähnchenbrustfilet natur  
Tomatensauce <sup>i</sup>  
Penne Bio <sup>a, a1</sup>  
Karottensalat cremig <sup>g</sup>

**Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais),  
mit Kartoffeln dazu Kräuterdip**

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Salzkartoffeln  
Kräuterdip <sup>g</sup>

### Dienstag den 28.02.

**Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),  
dazu Bio-Weizenbaguette**

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind) <sup>g, i</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

**PASTA – Vollkorn-Penne mit Spinatsauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊**

Vollkorn-Penne Bio <sup>a, a1</sup>  
Spinatsauce Bio <sup>g</sup>  
Salat Mix Bio  
Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

### Mittwoch den 01.03.

**Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Kartoffelecken und Blattsalat mit Joghurdressing 😊**

Gebackenes Seelachsfilet <sup>a, a1, d, g</sup>  
Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>  
Kartoffelecken <sup>l</sup>  
Salat  
Joghurdressing <sup>c, g, j, l</sup>

**Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli,  
dazu Cole Slaw**

Sojagulasch <sup>a, a1, a3, f, i, l</sup>  
Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Cole Slaw <sup>c, g, j, l</sup>

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Donnerstag den 02.03.

**Zwei Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce, dazu Vollkornreis 😊**

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>g, i</sup>  
Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce <sup>g, i</sup>  
Vollkornreis

**Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken**

Blumenkohl-Käse-Taler <sup>a, a1, c, g</sup>  
Schnittlauchsauce <sup>g, i</sup>  
Kartoffelpüree <sup>g</sup>  
Gurke ganz

### Freitag den 03.03.

**Vier Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse dazu Bio-Salzkartoffeln**

Hackbällchen Geflügel <sup>a, a1, c, g, j</sup>  
Rosenkohlrahmgemüse <sup>g, i</sup>  
Salzkartoffeln Bio

**Spätzle Auflauf mit Spinat, dazu Blattsalat und Joghurtdressing 😊**

Spätzle-Auflauf mit Spinat <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Salat Mix Bio  
Joghurtdressing Bio <sup>c, g, j, l</sup>

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Montag den 06.03.

#### **PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse, dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill**

Haschee (Rind) <sup>a, a1, a3, l</sup>

Bio-Rigatonelli <sup>a, a1</sup>

Reibekäse <sup>g</sup>

Gurkensalat Schmand Dill <sup>g, j</sup>

#### **Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda, dazu Knabbermöhren 😊**

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda <sup>a, a1, g, i</sup>

Bio-Karotte ganz

### Dienstag den 07.03.

#### **Erseneintopf (Bio) mit Geflügelwurst, dazu Vollkornbaguette**

Erseneintopf (Bio) <sup>f, i, j</sup>

Geflügelwurst <sup>i, j</sup>

Vollkornbaguette <sup>a, a2</sup>

#### **Erseneintopf (Bio) dazu Vollkornbaguette 😊**

Bio-Erseneintopf <sup>i</sup>

Vollkornbaguette <sup>a, a2</sup>

#### **Kaiserschmarrn mit Vanillesauce**

Kaiserschmarrn <sup>a, a1, c, g</sup>

Vanillesauce <sup>g</sup>

### Mittwoch den 08.03.

#### **Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und Eierknöpfle, dazu Maissalat**

Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a, f, g, i, j</sup>

Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>

Eierknöpfle <sup>a, a1, c</sup>

Maissalat <sup>l</sup>

#### **PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 😊**

Käse-Makkaroni Bio <sup>a, a1, g, i</sup>

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Donnerstag den 09.03.

#### **Frikadelle (Geflügel) mit Bio-Reis, dazu Erbsenrahmgemüse 😊**

Geflügelfrikadelle <sup>a, a1, c, g, j</sup>

Bio-Reis

Erbsenrahmgemüse <sup>g, i</sup>

#### **Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing**

Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) <sup>a, a1, c, g, i</sup>

Gemüsebrühe <sup>i</sup>

Kartoffelsalat <sup>c, g, i, j, l</sup>

### Freitag den 10.03.

#### **Seelachsfilet (natur) auf Tomatensugo, dazu Bio-Penne und Knabbergurken 😊**

Pochiertes Seelachsfilet <sup>d</sup>

Penne Bio <sup>a, a1</sup>

Tomatensauce <sup>i</sup>

Gurke ganz

#### **Eier-Omelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln**

Omelette <sup>c, g</sup>

Rahmspinat <sup>g</sup>

Salzkartoffeln 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Montag den 13.03.

#### **PASTA - Überbackener Nudelaufbau (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce**

Nudelaufbau mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce <sup>a, a1, g, i</sup>

#### **Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse 😊**

Kartoffelpüree <sup>g</sup>

Möhrenrahmgemüse <sup>g</sup>

### Dienstag den 14.03.

#### **Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nudeln, dazu Weizenbaguette**

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nudeln <sup>a, a1, i</sup>

Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

#### **Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊**

Kartoffelgratin mit Karotten Bio <sup>g, i</sup>

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

### Mittwoch den 15.03.

#### **Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis**

Rinderfrikadelle <sup>a, a1, c</sup>

Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>

Erbsengemüse <sup>g</sup>

Bio-Reis

#### **PASTA -Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio) 😊**

Bio-Vollkornspirelli <sup>a, a1</sup>

Tomatensauce Bio <sup>i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

Bio-Karotte ganz

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Donnerstag den 16.03.

#### **Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis 😊**

Vegetarische Frühlingsrolle <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Bio-Reis  
Süß-Saurer Dip <sup>l</sup>

#### **Fünf Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu ein Joghurt-Minz-Dip 😊**

Falafel <sup>a, a1, i</sup>  
CousCous Bio <sup>a, a1, i</sup>  
Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) <sup>i</sup>  
Joghurt-Minz-Dip <sup>g</sup>

### Freitag den 17.03.

#### **Gebackenes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln 😊**

Gebackenes Seelachsfilet <sup>a, a1, d, g</sup>  
Rahmspinat <sup>g</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup>

#### **Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffeln und Karotten-Apfel-Salat**

Vegetarische Bratwurst <sup>f, i</sup>  
Bratensauce vegetarisch <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Kartoffeln  
Karotten-Apfelsalat <sup>l</sup>

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Montag den 20.03.

#### **Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Möhrengemüse 😊**

Kalbsrahmragout <sup>g</sup>  
Bio-Reis  
Möhrengemüse <sup>g</sup>

#### **Spätzle mit Pilzrahmsauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat**

Spätzle <sup>a, a1, c, g</sup>  
Pilzrahmragout <sup>g</sup>  
Chinakohl-Mais-Salat <sup>c, g, j, l</sup>

### Dienstag den 21.03.

#### **Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Bio-Weizenbaguette**

Chili con Carne (Rind) <sup>i</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

#### **Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu Bio-Weizenbaguette 😊**

Chili sin Carne <sup>l</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

### Mittwoch den 22.03.

#### **Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Geflügelgyros  
Tzaziki <sup>g</sup>  
Bulgur Bio <sup>a, a1, i</sup>  
Krautsalat

#### **PASTA - Vollkorn-Penne mit vegetarischer Bolognese (Sonnenblumenkern), dazu itl. Hartkäse und Knabbermöhren (100% Bio) 😊**

Bio-Vollkornpenne <sup>a, a1</sup>  
Sonnenblumkern Bolognese Bio <sup>i, j</sup>  
Italienischer Hartkäse Bio <sup>c, g</sup>  
Bio-Karotte ganz

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Donnerstag den 23.03.

#### **Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken**

Burger Brötchen <sup>a, a1, g, k</sup>  
Vegetarischer Burger Hähnchenstyle <sup>a, a1, a3, a4, c, g</sup>  
Tomaten in Scheiben  
Romana geschnitten  
Ketchup  
Kartoffelecken I

#### **Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt), dazu Kräutersauce und Salat mit Honig-Vinaigrette 😊**

Maultaschen mit Blumenkohl und Käse gefüllt <sup>a, a1, c, g</sup>  
Kräutersauce <sup>g, i</sup>  
Salat  
Honig-Vinaigrette <sup>i, l</sup>

### Freitag den 24.03.

#### **Gebackener Seelachs mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 😊**

Gebackenes Seelachsfilet <sup>a, a1, d, g</sup>  
Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup>  
Gurke ganz

#### **Vegetarisches Schnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing**

vegetarisches Schnitzel <sup>a, a1, a3, a4, c, g, i</sup>  
Tomatensauce <sup>i</sup>  
Spirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Montag den 27.03.

#### **Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Reis**

Rindergeschnetzeltes Asia  
mit Karotten und Bambus-Sprossen <sup>a, a1, f</sup>  
Bio-Reis

#### **PASTA - Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 😊**

Bio-Vollkornspirelli <sup>a, a1</sup>  
Brokkoli-Sahne-Sauce Bio <sup>g, i</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>  
cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) <sup>c, j</sup>

### Dienstag den 28.03.

#### **Hähnchengulasch mit Bio-Penne, dazu Salat mit Joghurtdressing**

Hähnchengulasch <sup>a, a1, i</sup>  
Penne Bio <sup>a, a1</sup>  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

#### **Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu Bio-Kartoffeln und Knabbergurken 😊**

Eier-Omelette <sup>c, g</sup>  
Kartoffeln Bio  
Baked Beans <sup>i</sup>  
Gurke ganz

### Mittwoch den 29.03.

#### **Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomaten-Ketchup, dazu Kartoffelecken und Knabbergurken**

Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a, f, g, i, j</sup>  
Tomaten-Ketchup <sup>i</sup>  
Kartoffelecken <sup>l</sup>  
Gurke ganz

#### **PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Ricotta, Spinat) mit Möhrenragout und Mozzarella überbacken 😊**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta  
in Möhrenbolognese-Bechamelsauce <sup>a, a1, f, g, i</sup>

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## März 2023



### Donnerstag den 30.03.

#### **Bio-Penne mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊**

Lachs-Dill-Sahnesauce <sup>a, a1, d, g, i</sup>  
Penne Bio <sup>a, a1</sup>  
Salat  
Himbeerdressing <sup>g, j, l</sup>

#### **Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette**

Kartoffelsuppe <sup>g, i</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

### Freitag den 31.03.

#### **Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce, dazu Spätzle und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing**

Hähnchenbrustfilet natur  
Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Spätzle <sup>a, a1, c</sup>  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>g, j</sup>

#### **Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Bolognese (Sellerie, Karotte, Lauch), dazu Knabbermöhren 😊**

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Bolognese (Sellerie, Karotte, Lauch) <sup>a, a1, g, i</sup>  
Bio-Karotte ganz

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering 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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.