

# Menü

## März 2023



### Montag 27.02.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, mit Bio-Penne und cremigem Karottensalat 😊

#### Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais) mit Kräuterdip, dazu Bio-Kartoffeln

### Dienstag 28.02.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

PASTA - Vollkornpenne mit Spinatsauce, mit Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

#### Menü 3:

PASTA - Vollkornpenne mit Tomatensauce, mit Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

### Mittwoch 01.03.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce, mit Kartoffelecken und Salat mit Joghurtdressing<sup>3,5</sup> 😊

#### Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Cole Slaw<sup>1,3,5</sup>

### Donnerstag 02.03.

#### Menü 1:

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

#### Menu 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Schnittlauchsauce, mit Kartoffelpüree und Rohkost (Gurke)

#### Menü 3:

Pizza Margherita oder Salami

### Freitag 03.03.

#### Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse mit Bio-Salzkartoffeln<sup>3</sup>

#### Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat, dazu Salat mit Joghurt-Dressing<sup>1</sup> 😊

#### Menü 3:

Hackbällchen (Pute) mit Erbsen-Möhrengemüse mit Bio-Salzkartoffeln<sup>3</sup>

😊 Das markiert Menü ist basiert auf das DGE Qualität Normen für Schule Verpflegung und für Verpflegung in Tag Sorge Einrichtungen für Kinder. Aber unser Küche ist nicht noch beglaubigt bis das DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

Das Folgende steuerpflichtig Zusatzstoffe sind enthalten in unser Geschirr:

1 mit künstlicher Farbgebung  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 mit Antioxidantien  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt

7 gewachst  
8 mit Phosphat  
9 mit Süßstoffen  
10 enthält eine Phenylalaninquelle  
11 mit Lactoprotein

BHG. BROICH 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)  
[www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)



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

# Menü

## März 2023



### Montag 06.03.

#### Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und geriebenem Käse,  
mit Gurkensalat mit Schmand und Dill<sup>1, 2, 5</sup>

#### Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda, dazu Rohkost (Karotten)<sup>1, 3</sup> 😊

### Dienstag 07.03.

#### Menü 1:

Erbseintopf (Bio) mit Geflügelwurst, dazu Vollkornbaguette<sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Erbseintopf (Bio) mit Vollkornbaguette<sup>3</sup> 😊

#### Menü 3:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

### Mittwoch 08.03.

#### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und Knöpfle, dazu Maissalat<sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Mac'n'Cheese,  
mit Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)<sup>1</sup> 😊 

### Donnerstag 09.03.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Maultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,  
mit Kartoffelsalat im Essig-Öl-Dressing<sup>2</sup>

### Freitag 10.03.

#### Menü 1:

Seelachsfilet (natur) auf Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Rohkost (Gurke) 😊

#### Menü 2:

Eier Omelett, mit Bio-Salzkartoffeln und Bio-Rahmspinat

#### Menü 3:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelecken und Salat mit Joghurtdressing<sup>3, 5</sup>

😊 Das markiert Menü ist basiert auf das DGE Qualität Normen für Schule Verpflegung und für Verpflegung in Tag Sorge Einrichtungen für Kinder. Aber unser Küche ist nicht noch beglaubigt bis das DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

Das Folgende steuerpflichtig Zusatzstoffe sind enthalten in unser Geschirr:

1 mit künstlicher Farbgebung	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoffen	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidantien	9 mit Süßstoffen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Lactoprotein
6 geschwärzt	

BHG. BROICH 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)  
[www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)



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

# Menü

## März 2023



### Montag 13.03.

#### Menü 1:

PASTA - Gebackener Nudelaufwurf (Bio-Spirelli)  
mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce

#### Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Karottencreme Gemüse <sup>3</sup> 😊

### Dienstag 14.03.

#### Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) und Nudeln, mit Weizenbaguette <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten, mit Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>1</sup> 😊 

#### Menü 3:

Bami Goreng (Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse) <sup>1, 2, 3</sup>

### Mittwoch 15.03.

#### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, mit Erbsengemüse und Bio-Reis <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

PASTA -Vollkornspirelli mit Tomatensauce,  
mit geriebenem Käse und Rohkost (Karotten) (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 

### Donnerstag 16.03.

#### Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit  
Süß-Sauer-Sauce, dazu Bio-Reis

#### Menü 2:

Fünf Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse  
(Paprika, Karotte, Kichererbsen), mit einem Joghurt-Minz-Dip 😊

#### Menü 3:

PASTA -Spirelli aglio e olio mit Rucola und Kirschtomaten mit Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>

### Freitag 17.03.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln 😊

#### Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit dunkler Soße, mit Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 3:

Gebackenes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Reis

😊 Das markiert Menü ist basiert auf das DGE Qualität Normen für Schule Verpflegung und für Verpflegung in Tag Sorge Einrichtungen für Kinder. Aber unser Küche ist nicht noch beglaubigt bis das DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

Das Folgende steuerpflichtig Zusatzstoffe sind enthalten in unser Geschirr:

1 mit künstlicher Farbgebung	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoffen	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidantien	9 mit Süßstoffen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Lactoprotein
6 geschwärzt	

BHG. BROICH 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)  
[www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)



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

# Menü

## März 2023



### Montag 20.03.

#### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Karottengemüse 😊

#### Menü 2:

Spätzle mit Champignons-Sahnesauce, dazu Chinakohl-Maissalat 3

#### Menü 3:

Kalbsrahmragout mit Bio- Nudeln, dazu Karottengemüse 😊

### Dienstag 21.03.

#### Menü 1:

Chili con Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Bio-Weizenbaguette

#### Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), mit Weizenbaguette (100% Bio) 😊 

### Mittwoch 22.03.

#### Menü 1:

Hühnergyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur, mit Krautsalat im Essig-Öl-Dressing 2, 3

#### Menü 2:

Gyros mit Fladenbrot und Tzatziki mit Krautsalat im Essig-Öl-Dressing 2, 3

#### Menü 3:

PASTA – Bio-Vollkorn-Penne mit vegetarischem Bio-Bolognese (Sonnenblumenhackfleisch), mit italienischem Hartkäse und Rohkost (Karotten) 3 😊

### Donnerstag 23.03.

#### Menü 1:

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, mit Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

#### Menü 2:

Maultaschen (gefüllt mit Blumenkohl und Käse), mit Kräutersauce und Salat mit Honig-Vinaigrette 3 😊

### Freitag 24.03.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce, mit Salzkartoffeln und Rohkost (Gurke) 3 😊

#### Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatensauce, mit Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing 1, 3

😊 Das markiert Menü ist basiert auf das DGE Qualität Normen für Schule Verpflegung und für Verpflegung in Tag Sorge Einrichtungen für Kinder. Aber unser Küche ist nicht noch beglaubigt bis das DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

Das Folgende steuerpflichtig Zusatzstoffe sind enthalten in unser Geschirr:

1 mit künstlicher Farbgebung	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoffen	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidantien	9 mit Süßstoffen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Lactoprotein
6 geschwärzt	

BHG. BROICH 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)  
[www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)



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

# Menü

## März 2023



### Montag 27.03.

#### Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Reis<sup>2, 8</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce,  
mit geriebenem Käse und Bauernsalat (Weißkohl, Karotte)<sup>1, 2, 3</sup> 😊

### Dienstag 28.03.

#### Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Penne, dazu Salat mit Joghurtdressing<sup>3, 4</sup>

#### Menü 2:

Eieromelett mit gebackenen Bohnen (weiße Bohnen in Tomatensauce),  
mit Bio-Kartoffeln und Rohkost (Gurke)<sup>3</sup> 😊

### Mittwoch 29.03.

#### Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomaten-Curry-Dip,  
und Kartoffelecken und Rohkost (Gurke)<sup>1, 3, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Ricotta, Spinat)  
mit Möhrenragout und Käse überbacken<sup>3</sup> 😊

#### Menü 3:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Ricotta, Spinat)  
mit Tomatensauce und Käse überbacken<sup>3</sup> 😊

### Donnerstag 30.03.

#### Menü 1:

Bio-Penne mit Lachs-Dill-Sahnesauce, mit Salat mit Himbeerdressing 😊

#### Menü 2:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Bio-Weizenbaguette

#### Menü 3:

Bio-Penne mit Brokkoli-Sahnesauce, mit Salat mit Himbeerdressing

### Freitag 31.03.

#### Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Soße, mit Spätzle und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing<sup>1, 2, 5</sup>

#### Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Bolognese (Sellerie, Karotte, Lauch), mit Rohkost (Karotte)<sup>3</sup> 😊

😊 Das markiert Menü ist basiert auf das DGE Qualität Normen für Schule Verpflegung und für Verpflegung in Tag Sorge Einrichtungen für Kinder. Aber unser Küche ist nicht noch beglaubigt bis das DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

Das Folgende steuerpflichtig Zusatzstoffe sind enthalten in unser Geschirr:

1 mit künstlicher Farbgebung	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoffen	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidantien	9 mit Süßstoffen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Lactoprotein
6 geschwärzt	

BHG. BROICH 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)  
[www.bio-logisch.de](http://www.bio-logisch.de)



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