

Montag den 30.09.

Menü 1:

Hokifilet natur mit Dillsauce,
dazu Erbsengemüse und Reis 😊

Menü 2:

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese
(Soja, Tomaten, Karotten) und italienischer Hartkäse²

Dienstag den 01.10.

Aktionstag „Oktoberfest“

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken²

Alternative zum Schweinefleisch:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken^{2, 3, 8}



Menü 2:


Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³ 😊

Mittwoch den 02.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Reis³ 😊 

Donnerstag den 03.10.


Tag der deutschen Einheit

Freitag den 04.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat in Joghurd dressing³ 😊

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 

😊 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.


= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

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

Montag den 07.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit
Paprikasauce, dazu Reis ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Spirelli mit Limonensauce mit Zucchini
und Karottenstreifen, dazu Reibekäse

Pastabar:

Spirelli mit Tomatensauce
oder Carbonara-Sauce,
dazu Reibekäse

Dienstag den 08.10.

Menü 1:

Rindergulasch mit Möhren und Spätzle 😊

Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf
mit Käse überbacken,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Aktionsbar:

Pizza ^{1, 2, 3}

Mittwoch den 09.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Reis,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ² 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (Bohnen in Tomatensauce), dazu Kartoffeln ³

Donnerstag den 10.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce und Weizen-Ebly,
dazu Knabbermöhren ^{1, 5}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Tomatensauce und Penne,
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Aktionsbar:

Menü 1 mit Weizen-Ebly
oder Reis

Freitag den 11.10.

Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen,
gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat, Gurken
und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,
dazu Reis und Salat mit Frenchdressing ³

😊 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.



= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

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

Montag den 14.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce,
dazu Erbsengemüse und Reis^{1,5} 😊

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout

Dienstag den 15.10.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),
dazu Salat mit Frenchdressing^{1,5}

Menü 2:

Linseneintopf, dazu Vollkornbaguette 😊

Mittwoch den 16.10.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip
und Salat mit Himbeerdressing 😊

Menü 2:

Soja-Schnitzel mit Paprikasauce,
dazu Weizen-Ebly und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing^{1,3,5}

Aktionsbar:

Menü 2 mit Weizen-Ebly
oder Reis

Donnerstag den 17.10.

Menü 1:

Bunte Spirelli mit Käsesauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊

Menü 2:

Cremiges Brokkoli-Blumenkohlgemüse,
dazu Kartoffelpüree

Pastabar:

Bunte Spirelli mit
Tomatensauce

Freitag den 18.10.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Salat mit Joghurd dressing^{3,5} 😊

Menü 2:

Pfannkuchen mit Vanillesauce und Apfelmus³

Aktionsbar:

Bami Goreng²
(Asiatische Nudel-
Gemüsepfanne)

😊 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.



= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

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

Montag den 21.10.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren ⁹ 😊

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Paprika)
mit Reis 

Aktionsbar:

Pizza ^{1, 2, 3}

Dienstag den 22.10.

Menü 1:

Frikadelle (vom Rind) mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle,
dazu Salat mit Mangodressing

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3} 😊

Mittwoch den 23.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Currysauce, Reis und Chinakohl-Mais-Salat in
Joghurd dressing ³

Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese
und italienischer Hartkäse, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{2, 3} 😊

Pastabar:

Vollkorn-Spaghetti mit
Tomatensauce, dazu
italienischer Hartkäse

Donnerstag den 24.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und Kartoffeln,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 3, 5}



Freitag den 25.10.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout,
dazu Knabbergurken 😊

Menü 2:

Spinat-Käse-Rolle mit Gemüsebolognese,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing ³

😊 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.


= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

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

Montag den 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Reis und Maisgemüse 😊

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse 

Pastabar:

Bunte Spirelli mit
Tomatensauce, dazu
Reibekäse

Dienstag den 29.10.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet auf Crème-Blattspinat, dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Tomaten-Mozzarella-Lasagne,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3

Mittwoch den 30.10.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle 1,5

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle 1,5

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Donnerstag den 31.10.
Aktionstag „Halloween“

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat 2, 3, 8

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette 3 

Freitag den 01.11.

Allerheiligen
-
Schulfrei

😊 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.


= 100% Bio

Bio-Produkte sind
grün markiert

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