

Speiseplan

Oktober 2023



Montag den 02.10.

GESCHLOSSEN

Dienstag den 03.10.

Tag der deutschen Einheit

Mittwoch den 04.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis^{1, 5, 8}

Menü 2:

Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Spirelli^{1, 5, 8}

Menü 3:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 😊

Donnerstag den 05.10.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing³ 😊

Menü 2:

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Tomatensauce, Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing^{2, 3}

Freitag den 06.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Knöpfle^{1, 4, 5}

Menü 2:

Bio-Brokkoli-Rahmgemüse mit Kartoffeln und Knabbermöhren³ 😊

Menü 3:

Pizza Margherita

Montag den 09.10. bis Freitag den 13.10.

FERIEN

😊 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 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

BHG.Broichcatering 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

Speiseplan

Oktober 2023



Montag den 16.10.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Blumenkohl-Gemüse ^{1, 4, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais), dazu Kartoffeln und Kräuterquark

Dienstag den 17.10.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Bio-Weizenbaguette ³

Menü 2:

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

Menü 3:

Veggie-Nuggets (Erbsenprotein) mit Ketchup und Kartoffelecken ^{3, 5}

Mittwoch den 18.10.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce, dazu Bio-Kartoffeln ³

Menü 2:

Spinat-Polentatasche mit Kräutersauce und Farfalle, dazu Salat mit Joghurdressing ³ 😊

Menü 3:

Shepherd's Pie ¹

Donnerstag den 19.10.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Tomatensauce, dazu Dinkelreis und Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Veganer Backfisch mit Tomatensauce, dazu Reis und Knabbermöhren

Menü 3:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurer Sauce, dazu Mie-Nudeln

Freitag den 20.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce und Spätzle ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 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.

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

BHG.Broichcatering 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

Speiseplan

Oktober 2023



Montag den 23.10.

Menü 1:

Würstchenragout (Geflügel) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli^{2, 3}

Menü 2:

Vegane Mini-Frikadellen mit Blattspinat und Bio-Reis 😊

Dienstag den 24.10.

Menü 1:

Bio-Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen
und Bio-Weizenbaguette^{2, 3, 8}

Menü 2:

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 😊

Menü 3:

Spaghetti Aglio e olio mit frischen Kirschtomaten und Rucola

Mittwoch den 25.10.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Fusilli mit Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken¹ 😊

Donnerstag den 26.10.

Menü 1:

Tortellini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing¹ 😊

Menü 2:

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott mit Vanillesauce

Freitag den 27.10.

Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette^{3, 9} 😊

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Spätzle und Rote-Bete-Salat^{1, 5}

😊 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 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

BHG.Broichcatering 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

Speiseplan

Oktober 2023



Montag den 30.10.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Reis und Gurkensalat mit Schmand und Dill₂

Menü 2:

Eieromelette mit Salzkartoffeln und Rahmspinat₂ 😊

Dienstag den 31.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Kartoffelecken dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing_{2,3}

Menü 2:

PASTA - Bio-Penne mit Bio-Spinatsauce, dazu Knabbergurken 😊

Menü 3 – Halloween Special:

Kürbissuppe, dazu Weizenbaguette₃



😊 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 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

BHG.Broichcatering 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