

# Speiseplan

## Mai 2023



### Montag den 01.05.

Maifeiertag

### Dienstag den 02.05.

#### Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und cremiger Karotten-Salat<sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

Vegetarisches Gyros (Soja) mit Tzaziki und Bio-Reis,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sup>2, 3</sup>

### Mittwoch den 03.05.

#### Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle,  
dazu Knabbergurken<sup>1, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese,  
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup> 😊

### Donnerstag den 04.05.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli,  
dazu Salat mit Joghurtdressing<sup>1, 2, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Vegetarisches Haschee (Sonnenblumenkerne) mit Vollkornspirelli,  
dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)<sup>3</sup> 😊

### Freitag den 05.05.

#### Menü 1:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce,  
dazu Kartoffelecken und Maissalat<sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Tortellini-Auflauf mit Spinat-Sauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing<sup>1</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 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](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


# Speiseplan

## Mai 2023



### Montag den 08.05.

#### Menü 1:


Vier Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce,  
dazu Bio-Vollkornspirelli 

#### Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) in Gemüsebrühe,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

### Dienstag den 09.05.

#### Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Ratatouillegemüse  
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Reis <sup>2, 3, 5</sup> 

#### Menü 2:

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit einem Brötchen, Tomaten, Salat,  
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 8, 9</sup>

### Mittwoch den 10.05.

#### Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Bratensauce,  
dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 

### Donnerstag den 11.05.


#### Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
mit Geflügelwiener und Weizenbaguette <sup>2, 3, 8</sup>

#### Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
und Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup>

#### Menü 3:


Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
mit Vollkornreis und Gurkensalat 


### Freitag den 12.05.

#### Menü 1:

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Vegane Mini-Frikadellen mit Bio-Kartoffeln und Kräuterquark,  
dazu grüne Bohnen <sup>3</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 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](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

# Speiseplan

## Mai 2023



### Montag den 15.05.

#### Menü 1:

Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen,  
dazu cremiger Karottensalat

#### Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>3</sup>

### Dienstag den 16.05.

#### Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahne Sauce 😊

#### Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette

### Mittwoch den 17.05.

#### Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup,  
dazu Nudelsalat (Erbsen und Gewürzgurke)<sup>2, 3, 9</sup>

#### Menü 2:

PASTA – Vollkornpenne mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),  
dazu Reibekäse (100% Bio)<sup>3</sup> 😊

### Donnerstag den 18.05.

Christi Himmelfahrt

### Freitag den 19.05.

#### Menü 1:

Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,  
dazu Kartoffeln und Möhrengemüse<sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Bio-Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce  
und Knabbermöhren 😊

😊 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](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

# Speiseplan

## Mai 2023



### Montag den 22.05.

#### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel, dazu Knabbermöhren<sup>1,5</sup> 😊

#### Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
dazu Rahmspinat<sup>2</sup>

### Dienstag den 23.05.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Gnocchi,  
dazu ZucchiniGemüse in Tomatensauce

#### Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta)  
mit Möhrenbolognese und Käse überbacken,  
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup> 😊

### Mittwoch den 24.05.

#### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing<sup>3,9</sup> 😊

#### Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch),  
dazu Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup>

### Donnerstag den 25.05.

#### Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Knöpfele und Salat mit Joghurtdressing<sup>1,3,5</sup>

#### Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree  
mit Bio-Erbesen-Möhrenrahmgemüse<sup>3</sup> 😊

### Freitag den 26.05.

#### Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sup>2,3</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce,  
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)<sup>3</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 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](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

# Speiseplan

## Mai 2023



### Montag den 29.05.

Pfingsten

### Dienstag den 30.05.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,  
dazu Bio-Reis und Bohnengemüse

#### Menü 2:

Bio-Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse  
mit Vollkornreis 😊

### Mittwoch den 31.05.

#### Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Cocktailsauce,  
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken 3 😊

#### Menü 2:

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
dazu Tomatensauce, italienischer Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing 2, 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            | 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               |                                    |

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