

Allergenspeiseplan

Oktober 2023



Montag den 02.10.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu cremiger Karottensalat

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}

Spirelli Bio ^{a, a1}

Reibekäse ^{c, g}

Karottensalat cremig ^g

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Dinkelreis und Erbsengemüse 😊

Sojaschnitzel ^{a, a1, f}

Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Dinkelreis ^{a, a5}

Erbsengemüse ^g

Dienstag den 03.10.

Tag der deutschen Einheit

Mittwoch den 04.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Reis

Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, i, l}

Möhrengemüse ^g

Reis

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 😊

Kürbiscrèmesuppe Bio ^{g, i}

Weizenbaguette Bio ^{a, a1}

😊 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
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.

Allergenspeiseplan

Oktober 2023



Donnerstag den 05.10.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Lachs-Kartoffelaufauf ^{d, g}

Salat

Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

**PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Tomatensauce, Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing**

Tortelloni Spinat und Ricotta ^{a, a1, c, g}

Hartkäse ^{c, g}

Tomatensauce ⁱ

Salat

Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Freitag den 06.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Knöpfe

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c, g}

Geflügeljus ^{a, a1, a3, i, l}

Wirsinggemüse ^{g, i, j}

Eierknöpfe ^{a, a1, c}

Menü 2:

**Bio-Brokkoli-Rahmgemüse
mit Bio-Kartoffeln und Knabbermöhren** 😊

Brokkoli-Rahmgemüse Bio ^{g, i}

Kartoffeln 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
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.

Allergenspeiseplan

Oktober 2023



Montag den 09.10.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Rahmspinat und Farfalle 😊

Seelachsfilet (natur)^d
Rahmspinat^g
Farfalle^{a, a1}

Menü 2:

Gebackenes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Farfalle

Paniertes Seelachsfilet^{a, a1, d, g}
Rahmspinat^g
Farfalle^{a, a1}

Menü 3:

Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse

Möhrenrahmgemüse^{g, i}
Kartoffelpüree^g

Dienstag den 10.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce, dazu Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette 😊

Hähnchenbrustfilet natur
Paprikasauce^{a, a1, a3, g, i, l}
Vollkornreis
Salat
Honig-Vinaigrette^{i, l}

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Kaiserschmarrn^{a, a1, c, g}
Vanillesauce^g
Zimt und Zucker

Mittwoch den 11.10.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Bio-Penne

Rindergulasch^{a, a1, a3, l}
Penne Bio^{a, a1}

Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Knabbergurken 😊

Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio^g
Gurke 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
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.

Allergenspeiseplan

Oktober 2023



Donnerstag den 12.10.

Menü 1:

Bio-Erbseneintopf mit Putenwiener dazu Bio-Weizenbaguette

Bio-Erbseneintopf ⁱ
Putenwiener ^{i, j}
Baguette Bio ^{a, a1}

Menü 2:

Erbseneintopf dazu Weizenbaguette (100% Bio) 😊

Bio-Erbseneintopf ⁱ
Baguette Bio ^{a, a1}

Menü 3:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio ^{g, i}
Salat Mix
Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Freitag den 13.10.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spirelli mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Hartkäse und Salat mit Joghurdressing

Spirelli Bio ^{a, a1}
Carbonara Sauce (Pute) ^{a, a1, g, i}
Hartkäse ^{c, g}
Salat
Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2:

Spinatknödel mit Champignonrahm, dazu Salat mit Joghurdressing 😊

Spinatknödel ^{a, a1, c, g, l}
Champignonrahm ^g
Salat
Joghurdressing ^{c, g, j, l}

😊 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
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.

Allergenspeiseplan

Oktober 2023



Montag den 16.10.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Blumenkohl-Gemüse 😊

Putengeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, i, l}

Blumenkohl-Gemüse ^g

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Menü 2:

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

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i}

Kartoffeln

Kräuterquark ^g

Dienstag den 17.10.

Menü 1:

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

Chili con Carne (Rind) ⁱ

Baguette Bio ^{a, a1}

Menü 2:

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

Chili sin Carne Bio ⁱ

Baguette Bio ^{a, a1}

Menü 3:

Veggie-Nuggets (Erbsenprotein) mit Ketchup und Kartoffelecken

Veggie-Nuggets (Erbsen) ^{a, a1}

Ketchup

Kartoffelecken ^l

Mittwoch den 18.10.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce, dazu Bio-Kartoffeln

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c, g}

Champignonsauce ^g

Kartoffeln Bio

Menü 2:

**Spinat-Polentatasche mit Kräutersauce und Farfalle,
dazu Salat mit Joghurtdressing 😊**

Spinatschnitzel ^{a, a1, c, g, i}

Kräutersauce ^{g, i}

Farfalle ^{a, a1}

Salat

Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

😊 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
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.

Allergenspeiseplan

Oktober 2023



Donnerstag den 19.10.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Tomatensauce, dazu Dinkelreis und Knabbermöhren 😊

Hokifischfilet natur ^d
Tomatensauce ⁱ
Dinkelreis ^{a, a5}
Karotte ganz

Menü 2:

Veganer Backfisch mit Tomatensauce, dazu Dinkelreis und Knabbermöhren

Backfisch vegan ^{a, a1}
Tomatensauce ⁱ
Dinkelreis ^{a, a5}
Karotte ganz

Menü 3:

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

Vegetarische Frühlingsrolle ^{a, a1, c, g, i}
Reis
Süß-Saurer Dip ^l

Freitag den 20.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce und Spätzle

Hähnchenbrustfilet natur
Paprikasauce ^{a, a1, a3, g, i, l}
Spätzle ^{a, a1, c}

Menü 2:

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

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken Bio ^{g, i}
Baguette Bio ^{a, a1}

😊 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
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.

Allergenspeiseplan

Oktober 2023



Montag den 23.10.

Menü 1:

Würstchenragout (Geflügel) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce ^{f, i, j}
Rigatonelli Bio ^{a, a1}

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Blattspinat und Bio-Reis 😊

Hackbällchen Vegan ^f
Reis Bio
Blattspinat ^g

Dienstag den 24.10.

Menü 1:

Bio-Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Bio-Weizenbaguette

Linseneintopf Bio ⁱ
Putenwürstchen ^j
Baguette Bio ^{a, a1}

Menü 2:

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio) 😊

Linseneintopf Bio ⁱ
Baguette Bio ^{a, a1}

Menü 3:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Möhren-Apfel-Salat

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce ^{a, a1, f, g, i}
Karotten-Apfelsalat ^l

Mittwoch den 25.10.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Burger Brötchen ^{a, a1, f, k}
Geflügel Burger ^j
Gewürzgurken in Scheiben
Tomaten in Scheiben
Romana geschnitten
Ketchup-Mayo-Sauce ^{c, j}
Kartoffelecken ^l

😊 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
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.

Allergenspeiseplan

Oktober 2023



Menü 2:

**PASTA – Bio-Vollkorn-Fussili mit Bio-Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken 😊**

Vollkorn-Fussili Bio ^{a, a1}

Käsesauce Bio ^{g, i}

Reibekäse ^g

Gurke ganz

Donnerstag den 26.10.

Menü 1:

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

Tortellini Auflauf mit Spinat-Sauce ^{a, a1, g, i}

Salat Mix

Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Menü 2:

Eierpfannkuchen Apfelkompott mit Vanillesauce

Eierpfannkuchen ^{a, a1, c, g}

Apfelkompott

Vanillesauce ^g

Freitag den 27.10.

Menü 1:

**Gebackener Seelachs mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette 😊**

Paniertes Seelachsfilet ^{a, a1, d, g}

Remoulade ^{c, g, j}

Salzkartoffeln Bio

Salat

Honig-Vinaigrette ^{i, l}

Menü 2:

**Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Spätzle und Rote-Bete-Salat**

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art ^{a, a1, a3, f, g, i, l}

Spätzle ^{a, a1, c}

Rote-Bete-Salat ^{i, j}

😊 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
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.

Allergenspeiseplan

Oktober 2023



Montag den 30.10.

Menü 1:

**Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Reis
und Gurkensalat mit Schmand und Dill**

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}

Ajvar ⁱ

Reis

Gurkensalat Schmand Dill ^{g, j}

Menü 2:

Eieromelette mit Kartoffeln und Rahmspinat 😊

Eieromelette ^{c, g}

Salzkartoffeln

Rahmspinat ^g

Dienstag den 31.10.

Menü 1:

**Geflügelgyros mit Tzaziki und Kartoffelecken
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Geflügelgyros

Tzaziki ^g

Kartoffelecken

Krautsalat

Menü 2:

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

Penne Bio ^{a, a1}

Spinatsauce Bio ^g

Gurke 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
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.