

Montag den 01.05.

Maifeiertag

Dienstag den 02.05.

Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und cremiger Karotten-Salat₃ 😊

Aktionsbar:

Hokifischfilet mehliert, dazu buntes Ofengemüse,
Salzkartoffeln und cremiger Karotten-Salat₃ 😊

Menü 2:

Vegetarisches Gyros (Soja) mit Tzaziki und Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing_{2,3}

Mittwoch den 03.05.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle, dazu Knabbergurken_{1,5,8}

Aktionsbar:

Spätzle mit Champignonrahm, dazu Knabbergurken_{1,5,8}

Menü 2:

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette₃ 😊

Donnerstag den 04.05.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Vollkornspirelli und Reibekäse
dazu Salat mit Joghurtdressing_{1,2,3,5}

Menü 2:

Vegetarisches Haschee (Sonnenblumenkerne) mit Vollkornspirelli,
dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing₃ 😊

Aktionsbar:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Freitag den 05.05.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Maissalat_{1,3,5}

Aktionsbar:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Brokkoligemüse_{1,3,5}

Menü 2:

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

😊 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	

BHG. BROIHCATERING GMBH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broihcatering.com
www.broihcatering.com
www.bio-logisch.de



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

Montag den 08.05.

Menü 1:

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

Aktionsbar:


Vier Hackbällchen (Pute) mit Bratensauce, dazu Vollkornspirelli ¹

Menü 2:

Gemüsemautaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ³

Dienstag den 09.05.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Reis ^{2, 3, 5} 

Menü 2:

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit einem Brötchen, Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Mittwoch den 10.05.

Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{1, 5}

Aktionsbar:

Gemüsefrikadelle mit Bratensauce und Kartoffelpüree ^{1, 5}

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 ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette ³

Menü 3:

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

Freitag den 12.05.

Menü 1:

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Penne und Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Aktionsbar:

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Penne und Erbsengemüse ³

Menü 2:

Vegane Mini-Frikadellen mit Kartoffeln und Kräuterquark, dazu grüne Bohnen 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	

BHG. BROICHCATERING GMBH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com
www.bio-logisch.de



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

Montag den 15.05.

Menü 1:

Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen, dazu cremiger Karottensalat

Menü 2:

Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln₃

Aktionsbar:

Eieromelette mit Baked Beans, dazu Salzkartoffeln₃

Dienstag den 16.05.

Menü 1:

Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahne Sauce 😊

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette

Aktionsbar:

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Mittwoch den 17.05.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu Kartoffelpüree_{2, 3, 9}

Menü 2:

PASTA – Vollkornpenne mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse₃ 😊

Aktionsbar:

PASTA – Spirelli mit aglio e olio mit Rucola und frischen Kirschtomaten

Donnerstag den 18.05.

Christi Himmelfahrt

Freitag den 19.05.

GESCHLOSSEN

😊 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 Konservierungsmittel	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

BHG. BROIHCATERING GMBH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com
www.bio-logisch.de



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

ISR

Montag den 22.05.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel, dazu Knabbermöhren^{1,5} 😊

Aktionsbar:

Kalbsgulasch mit Spätzle, dazu Möhrengemüse^{1,5}

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Rahmspinat²

Dienstag den 23.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Gnocchi, dazu Zucchini Gemüse in Tomatensauce

Aktionsbar:

Gnocchi, dazu Käsesauce und Knabbergurken

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta) mit Möhrenbolognese und Käse überbacken, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette³ 😊

Mittwoch den 24.05.

Menü 1:

Fischstäbchen (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing^{3,9} 😊

Aktionsbar:

Seelachs natur, dazu Salzkartoffeln und buntes Gemüse

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch), dazu Weizenbaguette³

Donnerstag den 25.05.

Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Knöpfe und Salat mit Joghurtdressing^{1,3,5}

Aktionsbar:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Vollkornreis und Chinakohl-Mais-Salat^{1,3,5}

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse³ 😊

Freitag den 26.05.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2,3}

Aktionsbar:

Ofenkartoffel, mit einem Maiskolben und Kräuterquark

Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing³ 😊



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	

BHG. BROIHCATERING GMBH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com
www.bio-logisch.de



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

Montag den 29.05.

Pfingsten

Dienstag den 30.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Reis und Bohnengemüse

Aktionsbar:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Kroketten und Bohnengemüse

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Vollkornreis 😊

Mittwoch den 31.05.

Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken₃ 😊

Aktionsbar:

Gebackener Seelachs mit Cocktailsauce,
dazu Vollkornreis und Knabbergurken₃

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.


= 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	

BHG. BROIHCATERING GMBH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com
www.bio-logisch.de



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