

Speiseplan

Dezember 2022



Montag den 28.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und Cole Slaw³

Menü 2:

Fünf Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip³ 😊

Dienstag den 29.11.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Weizenbaguette¹

Menü 2:

Tortelloni (Spinat, Ricotta) dazu Paprikasauce und
Salat mit Honig-Vinaigrette³ 😊

Mittwoch den 30.11.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce
dazu Kartoffelecken und Salat mit Honig-Vinaigrette^{3, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Apfel-Karottensalat^{1, 3, 5}

Donnerstag den 01.12.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen,
Spargel) in Sahnesauce, dazu Vollkornreis 😊

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Schnittlauchsauce,
dazu Kartoffelpüree und Blattsalat mit French-Dressing³

Freitag den 02.12.

Menü 1:

Hackbällchen (Geflügel) mit Rosenkohlrahmgemüse
dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Spätzle-Auflauf mit Spinat,
dazu Blattsalat und Joghurtdressing¹ 😊

😊 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

Dezember 2022



Montag den 05.12.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ¹ 😊

Dienstag den 06.12.

Menü 1:

Bio-Erbseneintopf mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Vollkornbaguette ^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Erbseneintopf dazu Vollkornbaguette ³ 😊

Menü 3:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Mittwoch den 07.12.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Kohlrabirahmgemüse
dazu Eierknöpfe ^{1, 5}

Menü 2:

Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{1, 3} 😊

Donnerstag den 08.12.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurer Sauce, dazu Bio-Reis 😊

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,
dazu Salat mit Joghurtdressing ¹

Freitag den 09.12.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) auf Tomatensugo,
dazu Bio-Penne und Knabbergurken 😊

Menü 2:

Eieromelette, dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Rahmspinat

😊 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

Dezember 2022



Montag den 12.12.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis,
dazu Möhrengemüse 😊

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3

Dienstag den 13.12.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne und Bio-Weizenbaguette

Menü 2

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

Mittwoch den 14.12.

Menü 1:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Penne mit vegetarischer Bolognese (Sonnenblumenhack),
dazu Grana Padano und Knabbermöhren 3 😊

Donnerstag den 15.12.

Menü 1:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais) mit Bio-Reis,
dazu winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckerüben) 3, 8 😊

Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Freitag den 16.12.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 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



Montag den 19.12.

Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelaufauf (Bio-Spirelli)
mit Putenschinken und Brokkoli in Béchamelsauce

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse³ 😊

Dienstag den 20.12.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Spätzle und Salat mit Joghurtdressing^{3, 4}

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufauf
mit Tomatensauce, dazu Knabbergurken 😊

Mittwoch den 21.12.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu grüne Bohnen und Vollkornreis^{1, 5} 😊

Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)³

Donnerstag den 22.12.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Weizenbaguette^{3, 5}

Menü 2:

Kartoffelsuppe mit Weizenbaguette³ 😊

Menü 3:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

Frohe
Weihnachten!



😊 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