



BROICH KITA & SCHULCATERING

Allergen-Speiseplan September 2017

Montag den 28.08.

Ein Putensteak mit dunkler Sauce und Kohlrabigemüse, dazu Salzkartoffeln

Putensteak
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Kohlrabigemüse ^g
Salzkartoffeln ^l

Bio-Rigatonelli mit Möhrenbolognese, dazu Reibekäse

Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Möhrenbolognese ^{f, i}
Emmentaler ^g

Dienstag den 29.08.

Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Chinakohl-Mais-Salat

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}
Bio-Penne ^{a, a1}
Chinakohl-Mais-Salat ^{a, a1, c, g, j, l}

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Vollkornbaguette (100% Bio)

Tomatencremesuppe mit Reis Bio ^g
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Mittwoch den 30.08.

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Knabber-Möhren

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce ^{a, a1, g}
Bio-Reis
Karotten

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Frenchdressing

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}
Salat
Frenchdressing ^{a, a1, c, j, l}

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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 31.08.

Bio-Spirelli mit Lachs in Tomatencreme, dazu Gurkensalat

Bio-Spirelli ^{a, a1}
Lachs in Tomatencreme ^{d, g, i}
Gurkensalat ^{g, j}

Ein Gemüseschnitzel mit Rahmsauce und Kartoffelpüree

Gemüseschnitzel ^{a, a1, c, f, k}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Kartoffelpüree ^{g, l}

Freitag den 01.09.

Hamburger zum selbst Zusammenbauen mit Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken

Frikadelle (Rind) ^j
Burgerbrötchen ^{a, a1, g}
Gewürzgurken
Tomaten
Salat
Burgersauce ^{a, a1, c, j}
Kartoffelecken ^l

Gemüsecurry in Kokossauce mit Reis (100% Bio)

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce ^{g, i}
Bio-Reis

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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 04.09.

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Frenchdressing

Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, i}
Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Salat
Frenchdressing ^{a, a1, c, j, l}

Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat

Vegetarisches Gyros ^{f, i}
Tzatziki ^g
Bio-Reis
Krautsalat

Dienstag den 05.09.

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Salzkartoffeln

Paniertes Schweineschnitzel ^{a, a1, c}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Erbsengemüse ^g
Bio-Salzkartoffeln

Paniertes Putenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Salzkartoffeln

Paniertes Putenschnitzel ^{a, a1, c}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Erbsengemüse ^g
Bio-Salzkartoffeln

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Basilikumpestosauce, dazu Tomatensalat

Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a, a1}
Basilikumpestosauce ^{g, i}
Tomatensalat ^l

Mittwoch den 06.09.

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Spätzle

Frikadelle (Rind) ^{a, a1, c}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bohngemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c, g}

Grießbrei mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

Grießbrei ^{a, a1, g}
Rote Grütze
Zimt und Zucker

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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 07.09.

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Geflügelragout in Tomatensauce ⁱ
Bio-Dinkelreis ^{a, a5}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Bio-Knabber-Möhren

Große Ofenkartoffel
Radieschenquark ^g
Bio-Möhren

Freitag den 08.09.

Seehechtfilet im Knuspermantel mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d, g}
Bio-Rahmspinat ^g
Bio-Salzkartoffeln

Überbackener vegetarischer Maultaschenaufauf mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufauf mit Tomatensauce ^{a, a1, c, g, i}
Salat
Joghurtdressing ^{a, a1, c, g, j, l}

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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 11.09.

Gulasch vom Rind mit Bio-Orecchiette, dazu Salat mit Frenchdressing

Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, l}
Bio-Orecchiette ^{a, a1}
Salat
Frenchdressing ^{a, a1, c, j, l}

Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Kräutersauce und Bio-Salzkartoffeln

Blumenkohl mit Semmelbröseln ^{a, a1, g}
Bio-Salzkartoffeln
Kräutersauce ^{g, i}

Dienstag den 12.09.

Putensteak mit Currysauce, dazu Bio-Reis und Knabber-Gurken

Putensteak
Currysauce ^{b, f, g, i}
Bio-Reis
Gurken

Bunter Gemüsebulgur mit Feta, dazu Kräuterquark

Gemüsebulgur mit Feta ^{a, a1, g, i}
Kräuterquark ^g

Mittwoch den 13.09.

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Karottensalat

Nudel-Hackfleischauflauf (Rind) ^{a, a1, a3, g, l}
Karotten-Apfel-Salat ^l

Bio-Salzkartoffeln mit Rahmspinat und Omelette

Bio-Salzkartoffeln
Rahmspinat ^g
Eieromelette ^{c, g}

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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 14.09.

Hokifilet natur mit Bio-Möhren-Erbсенrahmgemüse, dazu Bio-Reis

Hokifilet^d
Bio-Erbсен-Möhrenrahmgemüse^{g, i}
Bio-Reis

Penne mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Penne^{a, a1}
Bio-Kürbissahnesauce^{g, i}
Bio-Gouda^g
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing^{j, l}

Freitag den 15.09.

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Cordon bleu (Hähnchen)^{a, a1, g}
Bratensauce^{a, a1, a3, l}
Salzkartoffeln^l
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing^{j, l}

Chili sin Carne mit Saurer Sahne, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio Chili sin Carneⁱ
Bio Saure Sahne^g
Bio-Vollkornbaguette^{a, a1, a2, a3, k}

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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 18.09.

Seehechtfilet im Knuspermantel mit Zitronenmayonnaise, dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Knabber-Möhren

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d, g}
Zitronenmayonnaise ^{a, a1, c, g, j}
Bio-Salzkartoffeln
Bio-Möhren

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Käsesauce und Weizen-Ebly

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung ^{a, a1, a3, a4, c, g, i}
Käsesauce ^{g, i}
Ebly ^{a, a1, i}

Dienstag den 19.09.

Rindergeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Salat mit Mangodressing

Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l}
Spätzle ^{a, a1, c, g}
Salat
Mangodressing ^{j, l}

Spanische Gemüse-Paella mit Sauerrahm-Dip

Gemüse-Paella ⁱ
Sauerrahm-Dip ^g

Mittwoch den 20.09.

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan und Paprika-Mais-Salat

Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a, a1}
Carbonarasauce mit Putenschinken ^{a, a1, g}
Parmesan ^{c, g}
Paprika-Mais-Salat ^{j, l}

Grünkernbraten mit Petersiliensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln

Grünkernbraten ^{a, a1, a5, c, f, g, m}
Petersiliensauce ^{g, i}
Bio-Salzkartoffeln

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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 21.09.

**Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip,
dazu Bio-Reis**

Vegetarische Frühlingsrolle ^{a, a1, c, g, i}
Bio-Reis
süß-saurer Dip ^l

**Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Penne ^{a, a1}
Bio-Tomatensauce
Bio-Gouda ^g
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Freitag den 22.09.

**Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln**

Hähnchenbrust ^{a, a1}
Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, i, l}
Blumenkohl ^g
Salzkartoffeln ^l

Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)

Bio-Milchreis ^g
Bio-Apfelmus
Bio Zimt und Zucker

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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 25.09.

Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenstreifen und Zucchini in Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenstreifen
und Zucchini in Tomatensauce ^{a, a1, c, g, i, l}
Salat
Frenchdressing ^{a, a1, c, j, l}

Eine Gemüsekadelle mit Rahmsauce und Bio-Reis

Gemüsekadelle ^{a, a1, c, f, k}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Reis

Dienstag den 26.09.

Seelachsfilet natur mit Dillsauce, dazu Sommergemüse (Brokkoli, Paprika, Mais) und Bio-Dinkelreis

Seelachsfilet natur ^d
Dillsauce ^{g, i}
Sommergemüse
Bio-Dinkelreis ^{a, a5}

Gemüse-Tortelloni mit Paprikasauce, dazu Knabber-Gurken

Gemüse-Tortelloni ^{a, a1, g}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Gurken

Mittwoch den 27.09.

Fleischkäse (Schwein) mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat

Fleischkäse (Schwein) ^{i, j}
Kartoffelsalat ^j
Ketchup

Geflügelfleischkäse mit Ketchup , dazu Kartoffelsalat

Geflügelfleischkäse
Kartoffelsalat ^j
Ketchup

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Salat mit Himbeerdressing

Semmelknödel ^{a, a1, c, g}
Pilzrahm ^{a, a1, g, i}
Salat
Himbeervinaigrette ^l

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 Hefe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 28.09.

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis

Hackbällchen (Pute) ^{a, a1, c, g, j}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Bio-Reis

Kartoffelrahmsuppe mit frischem Sommergemüse, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Kartoffelrahmsuppe mit frischem Sommergemüse ^{g, i}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Freitag den 29.09.

Eine Rindswurst mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffelpüree und Karottensalat

Rindswurst ^{a, f, i}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Kartoffelpüree ^{g, l}
Karotten-Apfel-Salat ^l

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}
Bio-Käsesahnesauce ^{g, i}
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

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 Hafe	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinke	h4 enthält Kaschunuss	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		

Broich Premium Catering 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.