



**BROICH** KITA & SCHULCATERING

## Speiseplan Oktober 2017 November 2017 Gesund Essen

### Montag den 02.10.

#### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan  
und Salat mit Frenchdressing <sup>2</sup> 😊

#### Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
dazu Kräuterquark und Knabber-Möhren

### Dienstag den 03.10.

Tag der deutschen Einheit

### Mittwoch den 04.10.

#### Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Fingermöhren,  
dazu Bio-Penne <sup>1, 2, 3, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,  
dazu Zimt und Zucker

### Donnerstag den 05.10.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,  
dazu Erbsen und Bio-Reis <sup>1, 2, 3, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle mit Gurkensalat <sup>2</sup>

### Freitag den 06.10.

#### Menü 1:

Hokifilet natur auf Crème-Blattspinat,  
dazu Bio-Orecchiette 😊

#### Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>

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

Broich Premium Catering  
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



## **BROICH** KITA & SCHULCATERING

### Montag den 09.10.

#### **Menü 1:**

Hähnchenschenkel mit Paellareis, dazu Tomatendip<sup>3, 8</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Gemüse-Tortelloni mit Basilikumpestosauce  
und Salat mit Frenchdressing<sup>3</sup>

### Dienstag den 10.10.

#### **Menü 1:**

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln<sup>1, 3, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette<sup>3, 5</sup> 😊

### Mittwoch den 11.10.

#### **Menü 1:**


Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,  
dazu Kartoffelsalat und Knabber-Gurke<sup>2, 9</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Asiatische Gemüsepfanne, dazu Bio-Reis<sup>2</sup>

### Donnerstag den 12.10.

#### **Menü 1:**

Tomaten-Käse-Lasagne,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

#### **Menü 2:**

Soja-Schnitzel mit Rahmsauce,  
dazu Weizen-Ebly und Rotkrautsalat<sup>1, 5</sup>

### Freitag den 13.10.

#### **Menü 1:**

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki, dazu Bio-Reis

#### **Menü 2:**

Eier-Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 😊

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

Broich Premium Catering  
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





## **BROICH** KITA & SCHULCATERING

### Montag den 16.10.

#### **Menü 1:**

Grüne Tagliatelle mit Lachs-Dill-Sahnesauce,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing<sup>3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous,  
dazu Paprikadip<sup>3</sup>

### Dienstag den 17.10.

#### **Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Champignons,  
dazu Spätzle und Salat mit Mangodressing<sup>2, 3, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Bio-Blumenkohl-Erbesen-Rahmgemüse,  
dazu Kartoffelpüree 😊

### Mittwoch den 18.10.

#### **Menü 1:**

Hamburger zum selbst Zusammenbauen  
mit Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken  
und Bургersauce, dazu Kartoffelecken<sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

#### **Menü 2:**


Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese  
und Parmesan, dazu Gurkensalat<sup>2</sup> 😊

### Donnerstag den 19.10.

#### **Menü 1:**

Putensteak mit Currysauce, dazu Bio-Reis  
und Chinakohl-Ananas-Salat<sup>3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Griessbrei mit Kirschgrütze,  
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

### Freitag den 20.10.

#### **Menü 1:**

Kartoffel-Möhren-Auflauf mit Kalbsrahmragout<sup>2</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip,  
dazu Bio-Reis<sup>2, 3</sup>

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

Broich Premium Catering  
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



## **BROICH** KITA & SCHULCATERING

### Montag den 23.10.

#### **Menü 1:**

Frikadelle (Rind) mit Rahmsauce, dazu Spätzle  
und Salat mit Joghurtdressing <sup>1,5</sup>

#### **Menü 2:**

Gemüsemaultaschensuppe mit Bio-Vollkornbaguette <sup>3</sup> 😊

### Dienstag den 24.10.

#### **Menü 1:**

Hokifilet im Knuspermantel mit Tomatendip  
und Weizen-Ebly, dazu Coleslaw <sup>3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Zwei Reistaler  
auf Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse <sup>3,5</sup>

### Mittwoch den 25.10.

#### **Menü 1:**

Würstchenragout (Pute) in Paprikasauce,  
dazu Bio-Rigatonelli  
und Salat mit Kräuter-Basilikumdressing <sup>3</sup>

#### **Menü 2:**


Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen  
mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten,  
Mais und Tzaziki <sup>2,3</sup> 😊

### Donnerstag den 26.10.

#### **Menü 1:**

Rinderbraten mit dunkler Sauce, dazu Rotkohl  
und Salzkartoffeln <sup>1,3,5</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Nudelauflauf mit Gemüse in Tomatensauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

### Freitag den 27.10.

#### **Menü 1:**

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

#### **Menü 2:**

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce,  
dazu Bio-Reis und Knabber-Möhren 😊

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

Broich Premium Catering  
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



## **BROICH** KITA & SCHULCATERING

### Montag den 30.10.

#### **Menü 1:**

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### **Alternative zum Schweinefleisch:**

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Kartoffelauflauf mit Paprika und Zucchini  
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>2, 5</sup> 😊

### Dienstag den 31.10.

Reformationstag

### Mittwoch den 01.11.

Allerheiligen

### Donnerstag den 02.11.

#### **Menü 1:**

Fischburger zum selbst Zusammenbauen  
mit einem Backfischfilet, Tomaten, Salat, Gurken  
und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 😊

#### **Menü 2:**


Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Karottensalat <sup>2, 3, 5</sup>

### Freitag den 03.11.

#### **Menü 1:**

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce,  
dazu Kartoffelecken und Knabber-Gurken <sup>3, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,  
dazu Reibekäse (100% Bio)  **BIOLOGISCH**  
HERGESTELLT VON WIRTSCHAFTS- & KITA

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

Broich Premium Catering  
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