



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan November 2017 Gesund Essen

Montag den 30.10.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle 1, 5

Alternative zum Schwein:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle 1, 5

Menü 2:

Kartoffelauflauf mit Paprika und Zucchini
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 2, 5 😊

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 1, 2, 3, 5, 9 😊

Menü 2:


Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Karottensalat 2, 3, 5

Freitag den 03.11.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit dunkler Bratensauce,
dazu kleine Kartoffeln und Knabber-Gurke 1, 3, 5

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,
dazu Reibekäse (100% Bio)  **BIOLOGISCH**
KONTROLLNUMMER: D-NW-039-4734-OBO

Montag den 06.11.

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
www.broichcatering.com



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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes "Asia"
mit bunten Paprikastreifen
und Bambus-Sprossen, dazu Bio-Reis² 😊

Menü 2:

Penne mit Spinatsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



Dienstag den 07.11.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree²

Menü 2:

Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark
und Knabber-Gurken 😊

Mittwoch den 08.11.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan
und Chinakohl-Mais-Salat^{2,3}

Menü 2:

Linsengemüse mit einem vegetarischen Würstchen,
dazu Spätzle³ 😊

Donnerstag den 09.11.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Paprikasauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Frenchdressing^{1,5} 😊

Menü 2:

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen,
dazu Bio-Couscous und Kräuterquark

Freitag den 10.11.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet
auf Tomatensugo, dazu Bio-Reis
und Salat mit Himbeerdressing^{2,5} 😊

Menü 2:

Grüne Tortelloni mit Käsesauce,
dazu Karottensalat³

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
www.broichcatering.com



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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 13.11.

Menü 1:

Putenbraten mit Schwarzwurzelrahmgemüse
und kleinen Kartoffeln ^{3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Nudelaufwurf mit Erbsen, überbacken
mit Cheddarkäse, dazu Coleslaw ³

Dienstag den 14.11.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,
dazu Bio-Vollkornbaguette ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Kaiserschmarrn dazu Vanillesauce
und Zimt und Zucker

Mittwoch den 15.11.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce
und kleinen Kartoffeln, dazu Gurkensalat ^{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing

Donnerstag den 16.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken,
dazu Currysauce und Bio-Reis

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Grünkern, dazu Knabber-Möhren (100% Bio) 😊

Freitag den 17.11.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 2, 3, 5}

Montag den 20.11.

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
www.broichcatering.com



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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Menü 1:

Hokifilet natur mit Dillsauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Mangodressing 😊

Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus 3

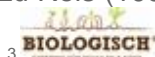
Dienstag den 21.11.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Kartoffel-Möhren-Paprikarahm,
dazu Kräuterquark 8 😊

Menü 2:

Gemüsecurry mit Linsen,
dazu Reis (100%)



Mittwoch den 22.11.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 3 

Donnerstag den 23.11.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikumdressing 3, 5 😊

Menü 2:

Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken
mit Tomatensauce und Käse

Freitag den 24.11.

Menü 1:

Putenhackbällchen mit Champignonsauce
und Weizen-Ebly, dazu Chinakohl-Mais-Salat 2, 3, 5 😊

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Montag den 27.11.

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
www.broichcatering.com



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





BROICH KITA & SCHULCATERING

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



Dienstag den 28.11.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 2, 3, 5 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat 3

Mittwoch den 29.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous,
dazu Tomaten-Dip 3 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger zum selbst Zusammenbauen
mit einem Gemüseschnitzel, Tomaten, Salat, Gewürzgurken
und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

Donnerstag den 30.11.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren, dazu zwei Semmelknödel 2, 3, 5 😊

Menü 2:

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



Freitag den 01.12.

Menü 1:

Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenbrustfilet
und Zucchini in Bechamelsauce

Menü 2:

Eier-Omelette mit Kartoffelpüree
und "Baked Beans" 😊

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
www.broichcatering.com



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