



BROICH KITA & SCHULCATERING

Allergen-Speiseplan November 2017

Montag den 30.10.

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

Paniertes Schweineschnitzel ^{a, a1, c}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c, g}

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, a1, a3}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c, g}

Kartoffelauflauf mit Paprika und Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Kartoffelauflauf mit Paprika und Zucchini
in Bechamelsauce ^g
Salat
Himbeervinaigrette ^l

Dienstag den 31.10.

Reformationstag

Mittwoch den 01.11.

Allerheiligen

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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 02.11.

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einem Backfischfilet, Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d, g}

Burgerbrötchen ^{a, a1, g}

Gewürzgurken

Tomaten

Salat

Burgersauce ^{a, a1, c, j}

Kartoffelecken ^l

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Karottensalat

Semmelknödel ^{a, a1, c, g}

Pilzrahm ^{a, a1, g, i}

Karotten-Apfel-Salat ^l

Freitag den 03.11.

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

Rindswurst ^{a, f, i}

Bratensauce ^{a, a1, a3, l}

kleine Kartoffeln ^l

Gurke

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse (100% Bio)

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}

Bio-Kürbissahnesauce ^{g, i}

Bio-Gouda ^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		j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafeflocken	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
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 06.11.

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

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Bambussprossen ^{a, a1, f}
Bio-Reis

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

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

Dienstag den 07.11.

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

Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g}
Fingermöhren-Gemüse ^g
Kartoffelpüree ^g

Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabber-Gurken

Reibekuchen Gemüse ^{a, a1, a4}
Kräuterquark ^g
Gurken

Mittwoch den 08.11.

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Chinakohl-Mais-Salat

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Bolognese Sauce (Rind) ^{a, a1}
Parmesan ^{c, g}
Chinakohl-Mais-Salat ^{a, a1, c, g, j, l}

Linsengemüse mit einem vegetarischen Würstchen, dazu Spätzle

Linsengemüse ^{i, l}
Vegetarisches Würstchen ^{a, i}
Spätzle ^{a, a1, 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 Dinkel	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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 09.11.

Frikadelle vom Rind mit Paprikasauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing

Frikadelle (Rind) ^{a, a1, c}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, l}
Bio-Reis
Salat
Frenchdressing ^{a, a1, c, j, l}

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen, dazu Bio-Couscous und Kräuterquark

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen
Bio-Couscous ^{a, a1, i}
Kräuterquark ^g

Freitag den 10.11.

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

Seelachsfilet mit Parmesancrumble auf Tomatensugo ^{a, a1, c, d, g}
Bio-Reis
Salat
Himbeervinaigrette ^l

Grüne Tortelloni mit Käsesauce, dazu Karottensalat

Grüne Tortelloni ^{a, a1, i}
Käsesauce ^g
Karotten-Apfel-Salat ^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 Hafeflocken	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	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 13.11.

Putenbraten mit Schwarzwurzelrahmgemüse und kleinen Kartoffeln

Putenbraten

kleine Kartoffeln ^l

Schwarzwurzelrahmgemüse ^g

Nudelauflauf mit Erbsen, überbacken mit Cheddarkäse, dazu Coleslaw

Nudelauflauf mit Erbsen und Cheddar ^{a, a1, g}

Coleslaw ^{a, a1, c, g, j, l}

Dienstag den 14.11.

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Bio-Vollkornbaguette

Kartoffelsuppe mit Würstchen von der Pute ^{a, g, i, l}

Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Kaiserschmarrn dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker

Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g}

Vanillesauce ^g

Zimt und Zucker

Mittwoch den 15.11.

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce und kleinen Kartoffeln, dazu Gurkensalat

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d, g}

Cocktailsauce ^{a, a1, c, g, j}

kleine Kartoffeln ^l

Gurkensalat mit Joghurt ^{g, j}

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

Winterliches Ratatouille ^g

Bio-Reis ^{a, a5}

Salat

Joghurdressing ^{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 Dinkel	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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 16.11.

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

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken ^{a, a1, g}
Currysauce ^g
Bio-Reis

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

Bio-Kartoffelgratin mit Grünkern ^{a, a5, g}
Bio-Möhren

Freitag den 17.11.

Gulasch vom Rind mit Bio-Penne, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, l}
Bio-Penne ^{a, a1}
Salat

Kräuter-Basilikum-Dressing ^{i, l}

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Soja-Geschnetzeltes in Champignonsauce ^{a, a1, a3, f, g, l}
Erbsengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, 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 Dinkel	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 20.11.

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

Pochiertes Hokifilet ^d
Dillsauce ^g
Bio-Reis
Salat
Mangodressing ^{j, l}

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus

Kartoffelreibekuchen ^{a, a1, a4, c}
Apfelmus

Dienstag den 21.11.

Hähnchenschenkel mit Kartoffel-Möhren-Paprikarahm, dazu Kräuterquark

Hähnchenschenkel
Kartoffel-Möhren-Paprika-Rahm ^g
Kräuterquark ^g

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Reis (100%)

Bio-Gemüsecurry mit Linsen ^{g, i}
Bio-Reis

Mittwoch den 22.11.

Lasagne al Forno vom Rind, dazu Salat mit Frenchdressing

Lasagne al forno (Rind) ^{a, a1, g}
Salat
Frenchdressing ^{a, a1, c, j, l}

Kartoffelrahmsuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Kartoffelrahmsuppe ^{g, i}
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 Dinkel	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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 23.11.

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

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, f, k}

Schnittlauchsauce ^g

Salzkartoffeln ^l

Salat

Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Vegetarischer Maultaschenaufauf überbacken mit Tomatensauce und Käse

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufauf
mit Tomatensauce

^{a, a1, c, g, i}

Freitag den 24.11.

Putenhackbällchen mit Champignonsauce und Weizen-Ebly, dazu Chinakohl-Mais-Salat

Hackbällchen (Pute) ^{a, a1, c, g, j}

Champignonsauce ^{a, a1, g, i}

Ebly ^{a, a1}

Chinakohl-Mais-Salat ^{a, a1, c, g, j, l}

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Joghurdressing

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren ^{a, a1, c, g}

Salat

Joghurdressing ^{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		j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafe	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
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 27.11.

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

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind) ^{a, a1, g}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

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

Bio-Penne ^{a, a1}
Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce ^{g, i}
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Dienstag den 28.11.

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing

Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d, g, j}
Zitronenmayonnaise ^{a, a1, c, g, j}
Salzkartoffeln ^l
Salat

Himbeervinaigrette ^l

Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}
Karotten-Apfel-Salat ^l

Mittwoch den 29.11.

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous, dazu Tomaten-Dip

Hähnchenbrust ^{a, a1}
Gemüse-Couscous ^{a, a1, i}
Tomaten-Joghurt-Dip ^g

Vegetarischer Burger zum selbst Zusammenbauen mit einem Gemüseschnitzel, Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Gemüseschnitzel ^{a, a1, c, f, k}
Burgerbrötchen ^{a, a1, g}
Gewürzgurken
Tomaten
Salat
Burgersauce ^{a, a1, c, j}
Kartoffelecken ^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 Dinkel	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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 30.11.

Kalbsgulasch mit Möhren, dazu zwei Semmelknödel

Semmelknödel ^{a, a1, c, g}

Kalbsgulasch ^{a, a1, i}

Fingermöhren-Gemüse ^g

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

Bio-Milchreis ^g

Bio-Apfelmus

Bio Zimt und Zucker

Freitag den 01.12.

Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenbrustfilet und Zucchini in Bechamelsauce

Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenbrustfilet
und Zucchini in Bechamelsauce ^{a, a1, c, g, l}

Eier-Omelette mit Kartoffelpüree und "Baked Beans"

Eieromelette ^{c, g}

Kartoffelpüree ^g

Weißer Bohnen in Tomatensauce

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.