



**BROICH** KITA & SCHULCATERING

## Speiseplan Dezember 2017 Gesund Essen

### Montag den 27.11.

#### 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 Brötchen, 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 Hähnchenbruststreifen  
und Zucchini in Bechamelsauce

#### Menü 2:

Eier-Omelette mit Kartoffelpüree  
und "Baked Beans" (weiße Bohnen mit Tomatensauce) 😊

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 04.12.

#### **Menü 1:**

Putensteak natur mit Kürbis-Quitten-Ragout,  
dazu kleine Kartoffeln <sup>3, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Spanische Gemüse-Paella mit Limonendip  
und Bio-Baguette 😊

### Dienstag den 05.12.

#### **Menü 1:**

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 2, 5</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Käsesauce,  
bunte Bio-Spirelli und Chinakohl-Mais-Salat <sup>1, 3</sup>

### Mittwoch den 06.12.

#### **Menü 1:**

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce,  
dazu Spätzle <sup>2, 3, 5</sup>

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

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce,  
dazu Spätzle <sup>2, 3, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,  
dazu Bio-Rahmspinat 😊

### Donnerstag den 07.12.

#### **Menü 1:**

Seehechtfilet natur mit Tomatencreme  
und Bio-Penne, dazu Knabber-Möhren 😊

#### **Menü 2:**

Tofu in Curry-Mango-Sauce, dazu Bio-Reis  
und Salat mit Joghurtdressing

### Freitag den 08.12.

#### **Menü 1:**

Hackbällchen (Rind) mit Rahmwirsing,  
dazu Salzkartoffeln <sup>3, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen,  
dazu Bio-Vollkornbaguette <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 11.12.

#### **Menü 1:**

Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)  
mit Tzatziki und Bio-Reis

#### **Menü 2:**

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese,  
dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing <sup>2</sup> 😊

### Dienstag den 12.12.

#### **Menü 1:**

Geflügelragout in Tomaten-Paprikasauce,  
dazu Weizen-Ebly  
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Blumenkohl mit Semmelbröseln,  
dazu Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

### Mittwoch den 13.12.

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**


Kirschmichel mit Vanillesauce

### Donnerstag den 14.12.

#### **Menü 1:**

Zwei Spinatknödel mit Möhrenragout,  
dazu Salat mit Joghurtdressing

#### **Menü 2:**


Chili sin Carne mit Saurer Sahne,  
dazu Vollkornbaguette (100% Bio)  **BIOLOGISCH**  
Produktionsort: Deutschland

### Freitag den 15.12.

#### **Menü 1:**

Gebackenes Seelachsfilet mit Kräuterquark,  
dazu kleine Kartoffeln und Knabber-Gurken <sup>3, 5</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Gemüsegulasch mit Reis, dazu geriebener Käse (100 % Bio) <sup>3</sup>  **BIOLOGISCH**  
Produktionsort: Deutschland

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 18.12.

#### **Menü 1:**

Geflügelfleischkäse mit Ketchup ,  
dazu Kartoffelsalat <sup>2, 3, 8</sup>

#### **Menü 2:**

Rigatonelli mit Tomatensauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊

### Dienstag den 19.12.

#### **Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Maisgemüse,  
dazu Bio-Reis <sup>1, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Brokkoli-Spätzle-Auflauf 😊

### Mittwoch den 20.12.

#### **Menü 1:**

Lachslasagne, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

#### **Menü 2:**

Kartoffelpüree mit Bio-Blumenkohl-Möhren-Rahm

### Donnerstag den 21.12.

#### **Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry  
und Bio-Reis 😊

#### **Menü 2:**

Vegetarische Börek mit Gemüsefüllung,  
dazu Tzaziki, Kritharaki und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 2, 3, 4</sup>

### Freitag den 22.12.

#### **Menü 1:**

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben,  
dazu Bio-Vollkornbaguette <sup>2, 3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Eine Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce  
und Bio-Reis, dazu Rotkrautsalat <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