



**BROICH** KITA & SCHULCATERING

## Speiseplan Januar 2018 Gesund Essen

### Montag den 01.01.

Neujahr

### Dienstag den 02.01.

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

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

### Mittwoch den 03.01.

**Menü 1:**

Gulasch vom Rind mit Bio-Spirelli,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 2, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,  
dazu Zimt und Zucker

### Donnerstag den 04.01.

**Menü 1:**

Cordon bleu vom Hähnchen  
mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu Möhrenrahm und Salzkartoffeln <sup>2, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Zwei Gemüseknödel mit Käsesauce,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat <sup>3</sup> 😊

### Freitag den 05.01.

**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 08.01.**

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

Vegetarische Tortelloni mit Kräuterfüllung,  
dazu Basilikumpestosauce  
und Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup>

### **Dienstag den 09.01.**

#### **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 10.01.**

#### **Menü 1:**


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

#### **Menü 2:**

Asiatische Gemüsepfanne, dazu Bio-Reis <sup>1, 2, 3</sup>

### **Donnerstag den 11.01.**

#### **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 12.01.**

#### **Menü 1:**

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki, dazu Bio-Reis

#### **Menü 2:**

Kartoffelrahmsuppe mit Vollkorn-Baguette (100% Bio)

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 15.01.**

#### **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 16.01.**

#### **Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Champignons,  
dazu Spätzle und Salat mit Mangodressing

#### **Menü 2:**

Bio-Blumenkohl-Erbesen-Rahmgemüse,  
dazu Kartoffelpüree<sup>3, 5</sup> 😊

### **Mittwoch den 17.01.**

#### **Menü 1:**

Hamburger zum selbst Zusammenbauen  
mit Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken  
und BURGERSAUCE, 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 18.01.**

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

Grießbrei mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

### **Freitag den 19.01.**

#### **Menü 1:**

Kartoffel-Möhren-Auflauf mit Kalbsrahmragout 😊

#### **Menü 2:**

Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip,  
dazu Bio-Reis<sup>1, 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 22.01.

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

Gemüsemaultaschensuppe mit Bio-Vollkornbaguette 😊

### Dienstag den 23.01.

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

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

### Mittwoch den 24.01.

#### **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 25.01.

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

Nudelaufbau mit Gemüse in Tomatensauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>1</sup> 

### Freitag den 26.01.

#### **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 Bio-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 29.01.

#### **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 30.01.

#### **Menü 1:**

Chili con Carne vom Rind mit Crème Fraîche  
und Bio-Vollkornbaguette 😊

#### **Menü 2:**

Eieromelette mit Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln

### Mittwoch den 31.01.

#### **Menü 1:**

Putengulasch mit Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>4</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Zwei kleine Apfel-Strudel mit Vanillesauce

### Donnerstag den 01.02.

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

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

### Freitag den 02.02.

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,

dazu Reibekäse (100% Bio)  **BIOLOGISCH**  
HERGESTELLT UND VERPACKT IN 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

