



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan Februar 2018 Gesund Essen

Montag den 29.01.

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 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:

Hähnchengulasch mit Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

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 ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:


Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Karottensalat ³

Freitag den 02.02.

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

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 05.02.

Menü 1:

"Rindergeschnetzeltes "Asia" mit bunten Paprikastreifen und Bambus-Sprossen, dazu Bio-Reis ^{1, 2, 3} 😊

Menü 2:

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



Dienstag den 06.02.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabber-Gurken 😊

Mittwoch den 07.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle ³ 😊

Donnerstag den 08.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen, dazu Bio-Couscous und Joghurt-Dip

Freitag den 09.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Käsesauce, dazu Karottensalat ³

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

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 12.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Nudelauflauf mit Erbsen, überbacken
mit Cheddarkäse, dazu Coleslaw ³

Dienstag den 13.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kaiserschmarrn,
dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker

Mittwoch den 14.02.

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 15.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Blumenkohl und Bio-Reis

Menü 2:

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

Freitag den 16.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

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 19.02.

Menü 1:

Hokifilet natur mit Dill-Sauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing₃ 😊

Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus₃

Dienstag den 20.02.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Kräuterquark,
dazu kleine Kartoffeln und Knabber-Gurken_{3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Reis (100%)₃ 

Mittwoch den 21.02.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)₃ 

Donnerstag den 22.02.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikumdressing_{3, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarischer Maultaschenaufauf überbacken
mit Tomatensauce und Käse

Freitag den 23.02.

Menü 1:

Putenhackbällchen mit Rahmsauce
und Weizen-Ebly, dazu Chinakohl-Mais-Salat_{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Joghurt dressing

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 26.02.

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 27.02.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing^{2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat³

Mittwoch den 28.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous,
dazu Tomaten-Dip³ 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger zum selbst Zusammenbauen mit einem Sojaschnitzel,
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}

Donnerstag den 01.03.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

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



Freitag den 02.03.

Menü 1:

Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenbruststreifen
und Zucchini in Bechamelsauce

Menü 2:

"Eier-Omelette mit Kartoffelpüree und
"Baked Beans"" (weiße Bohnen mit Tomatensauce)"^{3, 5} 😊

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

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

