



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan Februar 2018 März 2018 Gesund Essen

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-Salat 3

Mittwoch den 28.02.

Menü 1:

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

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





BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 05.03.

Menü 1:

Putensteak natur mit Kürbisragout,
dazu kleine Kartoffeln^{3, 5}

Menü 2:

Spanische Gemüse-Paella mit Limonendip und Bio-Baguette 😊

Dienstag den 06.03.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),
dazu Salat mit Himbeerdressing^{1, 2, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Käsesauce, Weizen-Ebly
und Chinakohl-Mais-Salat^{1, 3}

Mittwoch den 07.03.

Menü 1:

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce, dazu Spätzle

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Spätzle

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Bio-Rahmspinat 😊

Donnerstag den 08.03.

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 09.03.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln^{3, 5}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen,
dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

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 12.03.

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 ² 😊

Dienstag den 13.03.

Menü 1:

Geflügelragout in Tomaten-Paprikasauce,
dazu Bio-Spirelli
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 😊

Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln,
dazu Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln ³

Mittwoch den 14.03.

Menü 1:

Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot,
Hähnchen-Gyros, Krautsalat,
Tomaten, Mais und Tzaziki ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Gemüsegulasch mit Reis, dazu geriebener Käse (100 % Bio) ³



Donnerstag den 15.03.

Menü 1:

Spinatknödel mit Möhrenragout,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Chili sin Carne mit Saurer Sahne,
dazu Vollkornbaguette (100% Bio) 😊



Freitag den 16.03.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Kräuterquark,
dazu kleine Kartoffeln und Knabber-Gurken ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Kirschmichel mit Vanillesauce

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 19.03.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat ^{2, 3, 8}

Menü 2:

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

Dienstag den 20.03.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse,
dazu Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Spätzle-Auflauf 😊

Mittwoch den 21.03.

Menü 1:

Lachslasagne, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Rotkrautsalat ³

Donnerstag den 22.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Reis 😊

Menü 2:

vegetarische Börek mit Gemüsefüllung,
dazu Tzaziki, Kritharaki und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 2, 3, 4}

Freitag den 23.03.

Menü 1:

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben,
dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Bio-Blumenkohl-Möhren-Rahm ^{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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 26.03.

Menü 1:

Bio-Orecchiete mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan
und Salat mit Essig-Öl-Dressing^{2,3}

Menü 2:

Zwei Gemüsetaler auf Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse^{3,5} 😊

Dienstag den 27.03.

Menü 1:

Gebratene Hähnchenstreifen auf gemischtem Salat
mit Mais, Tomaten, Karotten und Frenchdressing,
dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Gemüsetortelloni mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse

Mittwoch den 28.03.

Menü 1:

Hokifilet natur mit Bärlauchsauce, dazu Bio-Penne
und Knabber-Gurken 😊

Menü 2:

Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat^{2,3}

Donnerstag den 29.03.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle,
dazu Chinakohl-Mais-Salat^{1,3,5} 😊

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Bio-Vollkornbaguette³

Freitag den 30.03.

Karfreitag

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