



BROICH KITA & SCHULCATERING

Allergen-Speiseplan April 2018

Montag den 02.04.

Ostermontag

Dienstag den 03.04.

**Drei Cevapcici (Rind) mit mildem Tomaten-Ajvar,
dazu Djuvec-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)**

Cevapcici (Rind)
Tomaten-Ajvar
Djuvec-Reis

Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce ^{g, i}
Bio-Käse ^g

Mittwoch den 04.04.

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabbermöhren**

Gebackenes Kabeljaufilet ^{a, a1, d, g, j}
Remouladensauce ^{a, a1, c, g, j}
Kartoffelsalat ^j
Karotten

Allgäuer Käsespätzle mit Gurkensalat

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}
Gurkensalat ^{g, i}

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

Donnerstag den 05.04.

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Kräutersauce, Bio-Reis und Salat mit Mangodressing

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung ^{a, a1, a3, a4, c, g, i}
Kräutersauce ^g
Bio-Reis ^{a, a5}
Salat
Mangodressing ^{j, l}

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus

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

Freitag den 06.04.

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln

Bratwurst (Schwein) ^{i, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Salzkartoffeln
Blumenkohl ^g

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln

Geflügelbratwurst ^{a, f, i, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Salzkartoffeln
Blumenkohl ^g

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Bio-Tomatensauce
Bio-Käse ^g
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{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 Hafé	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

Montag den 09.04.

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Chinakohl-Paprika-Salat

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}
Chinakohlsalat mit Paprika ^{a, a1, c, g, j, l}

Klare Gemüsesuppe (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Grießbrei mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker

Bunte Gemüsesuppe ⁱ
Grießbrei ^{a, a1, g}
Rote Grütze
Zimt und Zucker

Grießbrei mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker

Grießbrei ^{a, a1, g}
Rote Grütze
Zimt und Zucker

Dienstag den 10.04.

Hühnerfrikassee mit Champignons und Erbsen, dazu Bio-Reis

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Champignons ^{a, a1, g}
Bio-Reis

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese (Soja, Tomaten, Karotten) und Parmesan

Gnocchi ^{a, a1, c, l}
Gemüsebolognesesauce ^{f, i}
Parmesan ^{c, g}

Mittwoch den 11.04.

Hamburger zum selbst Zusammenbauen mit Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Frikadelle (Rind) ^j
Burgerbrötchen ^{a, a1, g}
Gewürzgurken
Tomaten
Salat
Burgersauce ^{a, a1, c, j}
Kartoffelecken ^l

Drei Falaffel mit Bio-Gemüsecouscous (Kichererbse, Sellerie, Paprika), dazu Kräuterquark

Falaffel ^{a, a1, i}
Bio-Gemüse-Couscous ^{a, a1, i}
Kräuterquark ^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 Hefe	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 12.04.

Gebratener Hähnchenschenkel mit Kräuterquark, dazu kleine Kartoffeln und Knabbergurken

Hähnchenschenkel
Kräuterquark ^g
kleine Kartoffeln ^l
Gurken

Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Gemüse-Nudelauflauf
mit Tomatensauce ^{a, a1, g}
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Freitag den 13.04.

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Spirelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Spirelli ^{a, a1}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Eier-Omelette mit Salzkartoffeln und Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce)

Eieromelette ^{c, g}
Bio-Salzkartoffeln
Weiße 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 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 16.04.

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly

Frikadelle (gemischt) ^{a, a1, c, g}

Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Ebly ^{a, a1}

Maisgemüse ^g

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly

Frikadelle (Rind) ^{a, a1, c}

Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Ebly ^{a, a1}

Maisgemüse ^g

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Bechamelsauce

^{a, a1, c, g}

Salat

Himbeervinaigrette ^l

Dienstag den 17.04.

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Kartoffeln und Salat mit Frenchdressing

Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d, g, j}

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

kleine Kartoffeln ^l

Salat

Frenchdressing ^{a, a1, c, j, l}

Möhrencremesuppe mit Reis, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)

Bio-Möhrencremesuppe mit Reis ^{g, i}

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

Mittwoch den 18.04.

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce und Bio-Penne, dazu Gurkensalat

Hähnchenbrust ^{a, a1}

Champignonsauce ^g

Bio-Penne ^{a, a1}

Gurkensalat ^{g, j}

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

Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten, Mais und Tzatziki

Fladenbrot ^{a, a1, k}
Vegetarisches Gyros ^f
Krautsalat
Mais
Tomaten
Tzatziki ^g

Donnerstag den 19.04.

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabber-Möhren

Rindswurst ^{a, f, i}
Kartoffelsalat ^j
Ketchup
Bio-Möhren

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Tomaten) mit Reis (100 % Bio)

Bio-Gemüsegulasch ^{g, i}
Bio-Reis

Freitag den 20.04.

Geflügelragout in Tomatensauce mit Bio-Erbsen, dazu Bio-Reis

Geflügelragout in Tomatensauce
Bio-Erbsegemüse ^g
Bio-Reis

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern ^{a, a5, g, i}
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{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

Montag den 23.04.

Paniertes Schweineschnitzel mit dunkler Sauce und Spätzle, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Paniertes Schweineschnitzel ^{a, a1, c}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Spätzle ^{a, a1, c}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Paniertes Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce und Spätzle, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, a1, a3}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Spätzle ^{a, a1, c}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika, Mais) und Bärlauchpestosauce

Nudelauflauf mit Gemüse und Bärlauchpestosauce ^{a, a1, g, h1}

Dienstag den 24.04.

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Reis

Kalbsgulasch ^{a, a1, i}
Möhrengemüse ^g
Bio-Reis

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Kräutersauce und Erbsen-Kartoffelpüree

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g, i, k}
Kräutersauce ^g
Erbsen-Kartoffelpüree ^{g, l}

Mittwoch den 25.04.

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

Chili con Carne (Rind)
Crème Fraîche ^g
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Penne mit Tomatensauce dazu geriebener Käse

Penne ^{a, a1,}
Tomatensauce
Käse ^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 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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 26.04.

Seehechtfilet im Knuspermantel mit Gurken-Dill-Quark und Salzkartoffeln, dazu Salat mit Frenchdressing

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d, g}
Salzkartoffeln ^l
Gurken-Dill-Quark ^g
Salat
Frenchdressing ^{a, a1, c, j, l}

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout

Semmelknödel ^{a, a1, c, g}
Bio-Kohlrabi-Möhrenrahm ^g

Freitag den 27.04.

Köfte (Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki, dazu Taboulé (Bulgursalat mit Gemüse (Tomaten, grüne Paprika, Zucchini))

Hackbällchen (Rind) ^{a, a1, c}
Tzatziki ^g
Taboulé

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Gnocchi ^{a, a1, c, l}
Bio-Spinatsauce ^g
Salat
Himbeervinaigrette ^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

Montag den 30.04.

Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu asiatische Bio-Nudeln

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten
und Bambussprossen ^{a, a1, f}
Bio-Nudeln ^{a, a1}

Zwei Reistaler mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Tomaten), dazu Salat mit Joghurtdressing

Reistaler ^{a, a1, c, f, g, i, k, l}
Ratatouillegemüse ^l
Salat
Joghurtdressing ^{a, a1, c, g, j, l}

Dienstag den 01.05.

Tag der Arbeit

Mittwoch den 02.05.

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}

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis

Soja-Geschnetzeltes in Champignonsauce ^{a, a1, a3, f, g, l}
Erbsengemüse ^g
Bio-Reis

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.