



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan April 2018 Gesund Essen

Montag den 02.04.

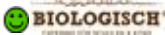
Ostermontag

Dienstag den 03.04.

Menü 1:


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

Menü 2:

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

Mittwoch den 04.04.

Menü 1:


Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabbermöhren ^{2, 3, 8, 9} 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle mit Gurkensalat ²

Donnerstag den 05.04.

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Kräutersauce, Bio-Reis und Salat mit Mangodressing ^{1, 3} 

Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus ³

Freitag den 06.04.

Menü 1:

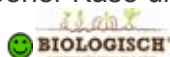
Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,
dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{1, 3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{1, 5}

Menü 2:

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



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 09.04.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Chinakohl-Paprika-Salat ³ 😊

Menü 2:

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

Menü 2:

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

Dienstag den 10.04.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Champignons und Erbsen, dazu Bio-Reis 😊

Menü 2:

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese
(Soja, Tomaten, Karotten) und Parmesan ²

Mittwoch den 11.04.

Menü 1:

Hamburger zum selbst Zusammenbauen mit Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:


Drei Falaffel mit Bio-Gemüse Couscous
(Kichererbsen, Sellerie, Paprika), dazu Kräuterquark ³

Donnerstag den 12.04.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Kräuterquark,
dazu kleine Kartoffeln und Knabbergurken ^{3, 5, 8}

Menü 2:

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

Freitag den 13.04.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Salzkartoffeln und
Baked Beans (weiße Bohnen in 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
www.broichcatering.com



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft





BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 16.04.

Menü 1:

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly ^{1, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly ^{1, 5}

Menü 2:


Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing ^{2, 5} 😊

Dienstag den 17.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu kleine Kartoffeln und Salat mit Frenchdressing ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Möhrencremesuppe mit Reis,
dazu Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 18.04.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce und Bio-Penne,
dazu Gurkensalat ² 😊

Menü 2:


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

Donnerstag den 19.04.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabber-Möhren ²

Menü 2:


Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Tomaten)
mit Reis (100 % Bio) ³ 😊 

Freitag den 20.04.

Menü 1:

Geflügelragout in Tomatensauce mit Bio-Erbсен, dazu Bio-Reis ³ 😊

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (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
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.

Menü 1:

Paniertes Schweineschnitzel mit dunkler Sauce und Spätzle,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce und Spätzle,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika, Mais)
und Bärlauchpestosauce ³ 😊

Dienstag den 24.04.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler,
dazu Kräutersauce und Erbsen-Kartoffelpüree ^{3, 5}

Mittwoch den 25.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce und geriebener Käse

Donnerstag den 26.04.

Menü 1:

Seehechtfilet im Knuspermantel mit Gurken-Dill-Quark
und Salzkartoffeln, dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout ³

Freitag den 27.04.

Menü 1:

Drei Köfte (Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki, dazu
Taboulé (Bulgursalat mit Gemüse (Tomaten, grüne Paprika,
Zucchini)) ¹

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing ^{2, 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 30.04.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Karotten
und Bambussprossen, dazu asiatische Bio-Nudeln ^{1, 2, 3} 😊

Menü 2:

Zwei Reistaler mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika,
Tomaten), dazu Salat mit Joghurtdressing ^{2, 3, 5}

Dienstag den 01.05.

Tag der Arbeit

Mittwoch den 02.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

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