



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan Mai 2018 Gesund Essen

Montag den 30.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dienstag den 01.05.

Tag der deutschen 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} 😊

Donnerstag den 03.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Freitag den 04.05.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Zucchini, Paprika und Erbsen)
mit Räucherlachs, dazu Zitronendip 😊

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)
mit Rahmsauce, dazu Spätzle und Tomatensalat ^{1, 3, 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 07.05.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Reis (100% Bio) 

Dienstag den 08.05.

Menü 1:

"Currywurst" - Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce,
dazu Bio-Baguette und Gurkensalat ^{1, 2, 8} 😊

Menü 2:

Gemüsemaultaschen
in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ²

Mittwoch den 09.05.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu kleine Kartoffeln und Tomatensalat ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,
dazu Fetawürfel und Salat mit Mangodressing

Donnerstag den 10.05.

Christi Himmelfahrt

Freitag den 11.05.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,
dazu Bio-Kräuterquark und Salat mit Joghurd dressing ^{3, 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 14.05.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs-Tomatencremesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Bio-Apfelmus

Dienstag den 15.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis ^{1, 2, 3}

Mittwoch den 16.05.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³ 😊

Menü 2:

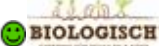
Gemüseknödel (Lauch, Karotten, Sellerie)
auf Spargel-Kohlrabi-Ragout

Donnerstag den 17.05.

Menü 1:

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

Menü 2:


Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Freitag den 18.05.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (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 21.05.

Pfingstmontag

Dienstag den 22.05.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)
mit Bio-Erbsenrahm, dazu Bio-Reis 😊

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln

Mittwoch den 23.05.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup,
dazu Kartoffelecken und Paprika-Mais-Salat^{3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup,
dazu Kartoffelecken und Paprika-Mais-Salat^{3, 5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Donnerstag den 24.05.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)
mit Tomatensalsa und Kritharaki (griechische Nudeln),
dazu Salat mit Mangodressing³ 😊

Menü 2:

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



Freitag den 25.05.

Menü 1:

Putenbraten mit dunkler Sauce,
dazu kleine Kartoffeln und Knabbergurken^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese,
dazu Parmesan und Chinakohl-Mais-Salat^{2, 3} 😊

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 28.05.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Champignonsauce,
dazu kleine Kartoffeln^{3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce,
dazu kleine Kartoffeln^{3, 5}

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Tomatensauce und Reibekäse,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing³ 😊

Dienstag den 29.05.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit bunten Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Himbeerdressing^{1, 2, 5} 😊

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Reissalat mit Mais, Erbsen und Paprika

Mittwoch den 30.05.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Räucherlachs,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 31.05.

Fronleichnam

Freitag den 01.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly^{1, 5} 😊

Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu 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
www.broichcatering.com



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