



BROICH KITA & SCHULCATERING

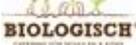
Speiseplan August 2018 Gesund Essen

Montag den 30.07.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce und Bio-Penne,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Reis (100% Bio) ³ 

Dienstag den 31.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Drei Gemüseaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

Mittwoch den 01.08.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln
und Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{3, 5} 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 02.08.

Menü 1:

Couscous mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce ^{1, 5}

Menü 2:

Zwei Spinattaschen mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Knabbergurken ³ 😊

Freitag den 03.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

Spanische 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 06.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Bio-Apfelmus

Dienstag den 07.08.

Menü 1:

Gebatener Hähnchenschenkel mit Kräuterquark,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 3, 5, 8 😊

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis 1, 2, 3

Mittwoch den 08.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

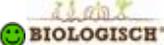
Gnocchi mit Basilikumpestosauce,
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing 3

Donnerstag den 09.08.

Menü 1:

Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Menü 2:

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

Freitag den 10.08.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Kartoffeln 1, 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 13.08.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Salzkartoffeln,
dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Möhrenbolognese
(Soja, Tomaten, Karotten), dazu italienischer Hartkäse ² 😊

Dienstag den 14.08.

Menü 1:

Hokifischfilet mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis
und Salat mit Himbeerdressing ^{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Kartoffeln

Mittwoch den 15.08.

Menü 1:

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

Alternative zum Schweinefleisch:

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

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Donnerstag den 16.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

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



Freitag den 17.08.

Menü 1:

Putensteak natur mit dunkler Sauce,
dazu Bio-Reis und Knabbergurken ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse ^{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 20.08.

Menü 1:

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

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce,
dazu Salzkartoffeln^{3, 5}

Menü 2:

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

Dienstag den 21.08.

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 in Essig-Öl-Dressing^{1, 3}

Mittwoch den 22.08.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip
und Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 23.08.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,
dazu Möhengemüse und Salzkartoffeln^{1, 3, 5}

Menü 2:

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

Freitag den 24.08.

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





BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 27.08.

Menü 1:

Putensteak mit dunkler Bratensauce
und Erbsen-Möhren-Spargelgemüse, dazu Bio-Reis ^{1,5} 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (Bohnen in Tomatensauce),
dazu Bio-Kartoffeln

Dienstag den 28.08.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{2,5}

Menü 2:

Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark
und Knabbermöhren 😊

Mittwoch den 29.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Reis ^{1,2,3} 😊

Donnerstag den 30.08.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Carbonarasauce
(Bechamelsauce mit Putenschinken),
dazu italienischer Hartkäse und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2,3} 😊

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout ³

Freitag den 31.08.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabber-Gurken ^{2,9} 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauf
(Kartoffeln, Karotten, Spinat)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

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

