



BROICH KITA & SCHULCATERING

Allergen-Speiseplan September 2018

Montag den 03.09.

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Spirelli, dazu Salat mit Joghurtdressing

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce ⁱ
Bio-Spirelli ^{a, a1}
Salat
Joghurtdressing ^{a, a1, c, g, j}

Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung ^{g, i}
Bio-Rahmspinat ^g

Dienstag den 04.09.

Geflügelfleischkäse mit dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree mit Möhre

Geflügelfleischkäse
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Möhren-Kartoffelpüree ^{g, l}

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

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

Mittwoch den 05.09.

Frikadelle (Rind) mit Rahmsauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing

Frikadelle (Rind) ^{a, a1, c}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bio-Reis
Salat
Frenchdressing ^{a, a1, c, j}

Erseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette

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

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 Hafes	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 06.09.

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Bio-Knabbermöhren

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

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

Salzkartoffeln ^l

Bio-Möhren

Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

Apfel-Crumble-Auflauf ^{a, a1, g}

Vanillesauce ^g

Freitag den 07.09.

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce, dazu Spirelli und Mais-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing

Geflügelfleischrolle ^{a, a1}

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

Spirelli ^{a, a1,}

Paprika-Mais-Salat ^{j, l}

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Mangodressing

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce ^{a, a1, c, g, l}

Salat

Mangodressing ^{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 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.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 10.09.

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu italienischer Hartkäse und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Bolognese Sauce (Rind) ^{a, a1, i}
italienischer Hartkäse ^{c, g}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Schupfnudel Pfanne mit Kohlrabi-Möhrenrahm

Schupfnudel Pfanne ^{a, a1, c, g, i, k, l}
Kohlrabi-Möhrenrahm ^{g, l}

Dienstag den 11.09.

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohl Gemüse und Bio-Kartoffeln

Bratwurst (Schwein) ^{g, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Bio-Blumenkohl ^g
Kleine Bio-Kartoffeln

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohl Gemüse und Bio-Kartoffeln

Geflügelbratwurst ^{a, f, i, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Bio-Blumenkohl ^g
Kleine Bio-Kartoffeln

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Bio-Kürbissahnesauce ^{g, i}
Bio-Käse ^g
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Mittwoch den 12.09.

Lachs-Spinat-Lasagne, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing

Lachs-Lasagne ^{a, a1, d, g}
Tomatensalat ^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 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

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten) mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurdressing

Gemüsefrikadelle ^{a, a1}
Schnittlauchsauce ^g
Bio-Reis
Salat
Joghurdressing ^{a, a1, c, g, j}

Donnerstag den 13.09.

Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce, dazu Djuvec-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)

Cevapcici (Rind)
Tomatensauce ⁱ
Djuvec-Reis

Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

Rahmspinat ^g
Omelette ^c
Kartoffelpüree ^g

Freitag den 14.09.

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

Hähnchenstreifen
Salat
Tomaten
Karotten
Mais
Frenchdressing ^{a, a1, c, j}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Gemüse-Tortelloni dazu Käsesauce und Salat mit Himbeerdressing

Tortellini vegetarisch ^{a, a1, c}
Käsesauce ^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 17.09.

Gebackenes Fischfilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken

Gebackenes Fischfilet ^{a, a1, d, g, j}
Zitronenmayonnaise ^{a, a1, c, g, j}
Salzkartoffeln ^l
Gurken

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

Vegetarische Frühlingsrolle ^{a, a1, c, g, i}
Bio-Reis
süß-saurer Dip ^l

Dienstag den 18.09.

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing

Ungarisches Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, i, l}
Spätzle ^{a, a1, c}
Chinakohl-Mais-Salat ^{a, a1, c, g, j, l}

Zucchinicremesuppe mit Grünkern, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)

Zucchinicremesuppe mit Grünkern Bio ^{a, a5, g, i}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Mittwoch den 19.09.

Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Couscous, dazu Kräuterquark

Hähnchenbrust ^{a, a1}
Kräuterquark ^g
Bio-Gemüse-Couscous ^{a, a1, i}

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

Bio-Penne ^{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 Hefe	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 20.09.

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

Salat

Mangodressing ^{j, l}

Kartoffelreibekuchen, dazu Bio-Apfelmus

Kartoffelreibekuchen ^{a, a1, a4, c}

Bio-Apfelmus

Freitag den 21.09.

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis

Hühnerfrikassee mit Erbsen ^{a, a1, g}

Bio-Reis

Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}

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 Hafes	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 24.09.

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}
Salat
Frenchdressing ^{a, a1, c, j}

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

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

Dienstag den 25.09.

Putensteak mit Currysauce, dazu Bio-Reis und Chinakohl-Paprika-Salat in Joghurtsauce

Putensteak
Currysauce ^g
Bio-Reis
Chinakohlsalat mit Paprika ^{a, a1, c, g, j, l}

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese (Soja, Tomaten, Karotten) und italienischer Hartkäse

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

Mittwoch den 26.09.

Hamburger zum selbst Zusammenbauen mit Burgerbrötchen, 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-Gemüse Couscous (Kichererbsen, 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 27.09.

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken

Hähnchenschenkel
Tomaten-Joghurt-Dip ^{g, i}
Salzkartoffeln ^l
Gurken

Nudelauflauf mit Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

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

Freitag den 28.09.

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

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

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

Eieromelette ^{c, g}
Kleine Bio-Kartoffeln
Weiße Bohnen in Tomatensauce 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.