



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan September 2018 Gesund Essen

Montag den 03.09.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Joghurd dressing ^{2,3} 😊

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Bio-Rahmspinat

Dienstag den 04.09.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit dunkler Sauce,
dazu Kartoffelpüree mit Möhre ^{1,3,5}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing ^{1,2,5} 😊

Mittwoch den 05.09.

Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Rahmsauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{1,5}

Menü 2:

Erbseintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette ^{3,5} 😊

Donnerstag den 06.09.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Bio-Knabbermöhren ^{3,5} 😊

Menü 2:

Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

Freitag den 07.09.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,
dazu Spirelli und Mais-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing ^{1,3,5}

Menü 2:

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

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 10.09.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),
dazu itl. Hartkäse und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing^{2,3} 😊

Menü 2:

Schupfnudel Pfanne mit Kohlrabi-Möhrenrahm^{3,5}

Dienstag den 11.09.

Menü 1:

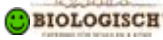
Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffeln^{1,3,5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffeln^{1,5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,
dazu Reibekäse

und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Mittwoch den 12.09.

Menü 1:

Lachs-Spinat-Lasagne, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing³ 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 13.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree^{3,5} 😊

Freitag den 14.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni mit Kräuter-Quarkfüllung,
dazu Käsesauce und 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 17.09.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 5, 8} 😊

Menü 2:


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

Dienstag den 18.09.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:


Zucchini cremesuppe mit Grünkern,
dazu Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

Mittwoch den 19.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet
mit Bio-Gemüse-Couscous, dazu Kräuterquark ³ 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 20.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Bio-Apfelmus

Freitag den 21.09.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ²

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 24.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dienstag den 25.09.

Menü 1:

Putensteak mit Currysauce, dazu Bio-Reis
und Chinakohl-Paprika-Salat in Joghurtsauce 3 😊

Menü 2:

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese
(Soja, Tomaten, Karotten) und itl. Hartkäse 2

Mittwoch den 26.09.

Menü 1:

Hamburger zum selbst Zusammenbauen
mit Burgerbrötchen, 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 27.09.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 3, 5, 8

Menü 2:

Nudelaufbau mit Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie)
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 3  **BIOLOGISCH**
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Freitag den 28.09.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Orecchiette,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 1, 3, 5 😊

Menü 2:

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

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

