



BROICH KITA & SCHULCATERING

Allergen-Speiseplan Oktober 2018

Montag den 01.10.

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkorn-Spirelli und Salat mit Frenchdressing

Hähnchenschnitzel natur ^{a, a1}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Reis

Asiatische Gemüse-Pfanne ^{a, a1, f, g}
Bio-Reis

Dienstag den 02.10.

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Reis

Kalbsgulasch ^{a, a1, i}
Möhrengemüse ^g
Bio-Reis

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf
mit Mozzarella überbacken ^g

Mittwoch den 03.10.

Tag der deutschen Einheit

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

Besonderer Spüren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 04.10.

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Mangodressing

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}
Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Salat
Mangodressing ^{j, l}

**Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen
mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzatziki**

Fladenbrot ^{a, a1, k}
Vegetarisches Gyros ^f
Krautsalat
Tomaten
Tzatziki ^g

Freitag den 05.10.

**Backfisch mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabber-Gurken**

Fischnugget (Seehecht) ^{a, a1, c, d, g}
Remouladensauce ^{c, g, j}
Salzkartoffeln ^l
Gurken

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

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen ^g
Feta ^g
Salat
Joghurtdressing ^{c, 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 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

Besonderer Spüren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 08.10.

**Hähnchenbrust mit Geflügeljus
und Erbsen-Möhren-Spargelgemüse,
dazu Salzkartoffeln**

Hähnchenbrust ^{a, a1}
Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}
Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse ^g
Salzkartoffeln ^l

**Vegetarische Tortelloni mit Kräuterfüllung,
dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Frenchdressing**

Tortellini Gartenkräuter vegetarisch ^{a, a1, c}
Basilikumpestosauce ^g
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

Dienstag den 09.10.

**Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce,
dazu Bio-Penne
und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce ⁱ
Bio-Penne ^{a, a1}
Karotten-Apfel-Salat ^l

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette

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

Mittwoch den 10.10.

**Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip
und Salat mit Mangodressing**

Spinat-Risotto mit Lachs ^{d, g}
Sauerrahm-Dip ^g
Salat
Mangodressing ^{j, l}

**Drei Gemüsemautaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing**

Gemüsemautaschen ^{a, a1, c, g, i}
Gemüsebrühe
Kartoffelsalat ^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		j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hefe	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
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 Spüren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 11.10.

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

Bunte Bio-Spirelli ^{a, a1}
Bio-Käsesahnesauce ^{g, i}
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

**Soja-Schnitzel mit Rahmsauce,
dazu Weizen-Ebly
und Rotkrautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Sojaschnitzel ^{a, a1, c, f}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Rotkrautsalat
Ebly ^{a, a1}

Freitag den 12.10.

**Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous
(Karotten, Paprika, Sellerie),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip**

Cevapcici (Rind)
Bio-Gemüse-Couscous ^{a, a1, i}
Tomaten-Joghurt-Dip ^{g, i}

**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 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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 15.10.

**Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Seehechtfilet im Knuspermantel ^{a, a1, d, g}
Cocktailsauce ^{c, g, j}
Kleine Bio-Kartoffeln
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

**Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Paprika)
mit Reis (100 % Bio)**

Bio-Gemüsegulasch ^{g, i}
Bio-Reis

Dienstag den 16.10.

**Hühnerfrikassee mit Champignons,
dazu Spätzle und Salat mit Mangodressing**

Hühnerfrikassee ^{a, a1, g}
Spätzle ^{a, a1, c}
Salat
Mangodressing ^{j, l}

**Bio-Blumenkohl-Erbsengemüse in Kräutersauce,
dazu Kartoffelpüree**

Bio-Blumenkohl-Erbsen-Gemüse mit Kräutersauce ^{g, i}
Kartoffelpüree ^{g, l}

Mittwoch den 17.10.

**Rinderbraten mit dunkler Sauce,
dazu Rotkohl und Salzkartoffeln**

Rinderbraten
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Apfelrotkohl
Salzkartoffeln ^l

**Bio-Vollkorn-Spirelli mit Möhrenbolognese
und Parmesan, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing**

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Möhrenbolognese ^{f, i}
Parmesan ^{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		j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hefe	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
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 Spüren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 18.10.

**Hähnchenschenkel mit Paellareis
(Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Kräuterquark**

Hähnchenschenkel
Paella-Reis
Kräuterquark ^g

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g}
Vanillesauce ^g
Zimt und Zucker

Freitag den 19.10.

**Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,
dazu grüne Bohnen und Bio-Reis**

Hackbällchen (Rind) ^{a, a1, c}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bohngemüse ^g
Bio-Reis

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse

Gnocchi ^{a, a1, c, l}
Bio-Spinatsauce ^g
Reibekäse ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hefe	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
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 Spurenhinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 22.10.

Kartoffel-Möhren-Auflauf mit Kalbsrahmragout

Kartoffel-Möhren-Auflauf ^g
Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, 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 ^{i, l}

Dienstag den 23.10.

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}
Salat
Himbeervinaigrette ^l

Gemüsefrikadelle auf Kartoffel-Kohlrabi-Möhrenrahm

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, f, g, i, k, l}
Kartoffel-Kohlrabi-Möhrenrahm ^{g, l}

Mittwoch den 24.10.

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Kartoffeln

Geflügelbratwurst ^{a, f, i, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Maisgemüse ^g
Kartoffeln ^{g, l}

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

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 25.10.

**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^{c, j}
Kartoffelecken^l

**Gemüse Eintopf (Steckrüben, Karotten, Pastinaken),
dazu Bio-Vollkornbaguette**

Gemüse Eintopf mit Steckrüben^l
Bio-Vollkornbaguette^{a, a1, a2, a3, k}

Freitag den 26.10.

**Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute),
dazu Parmesan
und Salat mit Frenchdressing**

Bio-Spaghetti^{a, a1}
Carbonarasauce mit Putenschinken^{a, a1, g}
Parmesan^{c, g}
Salat
Frenchdressing^{c, j}

**Zwei Spinattaschen mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Knabbergurken**

Spinatschnitzel^{a, a1, g}
Kräutersauce^g
Bio-Reis^a
Gurken

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 29.10.

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Paniertes Schweineschnitzel ^{a, a1, c}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c}

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, a1, a3}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Spätzle ^{a, a1, c}

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

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce ^{g, i}
Bio-Basmatireis

Dienstag den 30.10.

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis

Geflügelgyros
Tzatziki ^g
Bio-Reis

Hausgemachte Kürbislasagne mit Bechamelsauce, dazu Salat mit Kräuter- Basilikumdressing

Kürbislasagne mit Bechamelsauce ^{a, a1, g}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Mittwoch den 31.10.

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

Chili con Carne (Rind) ⁱ
Crème Fraîche ^g
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Eieromelette ^{c, g}
Bio-Rahmspinat ^g
Kleine Bio-Kartoffeln

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 01.11.

**Hokifischfilet natur
mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis
und Knabbergurken**

Hokifilet^{d, g, j}
Kräutersauce^g
Bio-Reis^{a, a5}
Gurken

**Semmelknödel mit Pilzrahm,
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing**

Semmelknödel^{a, a1, c, g}
Pilzrahm^g
Karotten-Apfel-Salat^l

Freitag den 02.11.

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln

Rindergeschnetzeltes^{a, a1, a3, g, l}
Blumenkohl^g
Salzkartoffeln^l

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

Bio-Penne^{a, a1}
Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce^{g, i}
Bio-Käse^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 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 Spurenhinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.