



**BROICH** KITA & SCHULCATERING

## Speiseplan Oktober 2018 Gesund Essen

### Montag den 01.10.

#### Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce,  
dazu Bio-Vollkorn-Spirelli  
und Salat mit Frenchdressing <sup>1,5</sup> 😊

#### Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),  
dazu Bio-Reis <sup>1,2,3</sup>

### Dienstag den 02.10.

#### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Reis 😊

#### Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken

### Mittwoch den 03.10.

## Tag der deutschen Einheit

### Donnerstag den 04.10.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Mangodressing <sup>1,5</sup>

#### Menü 2:

Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen  
mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki <sup>2,3</sup> 😊

### Freitag den 05.10.

#### Menü 1:

Backfisch mit Remouladensauce,  
dazu Salzkartoffeln und Knabber-Gurken <sup>9</sup> 😊

#### Menü 2:

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

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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



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



## **BROICH KITA & SCHULCATERING**

### **Montag den 08.10.**

#### **Menü 1:**

Hähnchenbrust mit Geflügeljus  
und Erbsen-Möhren-Spargelgemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>1, 5</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Vegetarische Tortelloni mit Kräuterfüllung,  
dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup>

### **Dienstag den 09.10.**

#### **Menü 1:**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce,  
dazu Bio-Penne  
und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

#### **Menü 2:**

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette <sup>3, 5</sup> 😊

### **Mittwoch den 10.10.**

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

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

### **Donnerstag den 11.10.**

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

Soja-Schnitzel mit Rahmsauce,  
dazu Reis und Rotkrautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 5</sup>

### **Freitag den 12.10.**

#### **Menü 1:**

Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous  
(Karotten, Paprika, Sellerie), dazu Tomaten-Joghurt-Dip <sup>3</sup>

#### **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  
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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



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






## **BROICH** KITA & SCHULCATERING

### **Montag den 15.10.**

#### **Menü 1:**

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln  
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Gemüseglasch (Karotten, Zucchini, Paprika)  
mit Reis (100 % Bio) <sup>3</sup> 

### **Dienstag den 16.10.**

#### **Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Champignons,  
dazu Spätzle und Salat mit Mangodressing 😊

#### **Menü 2:**

Bio-Blumenkohl-Erbsengemüse in Kräutersauce,  
dazu Kartoffelpüree

### **Mittwoch den 17.10.**

#### **Menü 1:**

Rinderbraten mit dunkler Sauce,  
dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>1, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Möhrenbolognese  
und Parmesan, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2</sup> 😊

### **Donnerstag den 18.10.**

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

### **Freitag den 19.10.**

#### **Menü 1:**

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,  
dazu grüne Bohnen und Bio-Reis <sup>1, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse 😊

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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



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



## **BROICH** KITA & SCHULCATERING

### Montag den 22.10.

#### **Menü 1:**

Kartoffel-Möhren-Auflauf mit Kalbsrahmragout

#### **Menü 2:**

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



### Dienstag den 23.10.

#### **Menü 1:**

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing<sup>2, 5</sup> 🍃

#### **Menü 2:**

Gemüsefrikadelle auf Kartoffel-Kohlrabi-Möhrenrahm<sup>3, 5</sup>

### Mittwoch den 24.10.

#### **Menü 1:**

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu Maisgemüse und Kartoffelpüree<sup>1, 5</sup> 🍃

#### **Menü 2:**

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

### Donnerstag den 25.10.

#### **Menü 1:**

Hamburger zum selbst Zusammenbauen  
mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat,  
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken<sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

#### **Menü 2:**

Gemüse Eintopf (Steckrüben, Karotten, Pastinaken),  
dazu Bio-Vollkornbaguette<sup>3, 5</sup> 🍃

### Freitag den 26.10.

#### **Menü 1:**

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute),  
dazu Parmesan  
und Salat mit Frenchdressing<sup>2</sup> 🍃

#### **Menü 2:**

Zwei Spinattaschen mit Kräutersauce und Bio-Reis,  
dazu Knabbergurken<sup>3</sup>

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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



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





## **BROICH** KITA & SCHULCATERING

### Montag den 29.10.

#### **Menü 1:**



Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1,5</sup>

#### **Alternative zum Schweinefleisch:**

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1,5</sup>

#### **Menü 2:**

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce


mit Reis (100% Bio) <sup>3</sup>  

### Dienstag den 30.10.

#### **Menü 1:**


Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis

#### **Menü 2:**

Hausgemachte Kürbislasagne mit Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 31.10.

#### **Menü 1:**


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

#### **Menü 2:**

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

### Donnerstag den 01.11.

#### **Menü 1:**

Hokifischfilet natur  
mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken <sup>3</sup> 

#### **Menü 2:**



Semmelknödel mit Pilzrahm,  
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

### Freitag den 02.11.

#### **Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln <sup>1,5</sup> 

#### **Menü 2:**

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



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