



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan Dezember 2018 Gesund Essen

Montag den 03.12.

Menü 1:

Putensteak mit Geflügeljus, dazu Salzkartoffeln
und Salat mit Frenchdressing ^{1,5} 😊

Menü 2:

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Reis (100% Bio) ³ 

Dienstag den 04.12.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln,
dazu Kräutersauce und Bio-Kartoffeln ³ 😊

Mittwoch den 05.12.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rosenkohlrhahm und Spätzle

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rosenkohlrhahm und Spätzle

Menü 2:


Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi)
mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Donnerstag den 06.12.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf,
dazu Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Makkaroni mit Kürbissahnesauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Freitag den 07.12.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel ,dazu Tomatensauce, Reis
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1,3} 😊

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 10.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese,
dazu itl. Hartkäse und Salat mit Frenchdressing²

Dienstag den 11.12.

Menü 1:

Geflügelragout in Tomaten-Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³ 😊

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Bio-Rahmspinat

Mittwoch den 12.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Tortelloni mit Spinatfüllung,
dazu Käsesauce und Salat mit Himbeerdressing^{2, 5} 😊

Donnerstag den 13.12.

Menü 1:

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

Freitag den 14.12.

Menü 1:

Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)
mit Tzatziki und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Kartoffeln und Salat mit Mangodressing³

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 17.12.


Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing ²

Alternative zum Schwein:


Geflügelfleischkäse mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Nudeln mit Tomatensauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  **BIOLOGISCH**
100% BIOLOGISCH

Dienstag den 18.12.

Menü 1:


Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben,
dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3} 

Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf,
dazu Knabbergurken

Mittwoch den 19.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Möhren-Kartoffelpüree mit Bio-Blumenkohlrahmgemüse

Donnerstag den 20.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Reis 

Menü 2:


Kaiserschmarrn,
dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker

Freitag den 21.12.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5}

Menü 2:

Gemüseglasch mit Reis, dazu geriebener Käse (100 % Bio) ³  **BIOLOGISCH**
100% BIOLOGISCH

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

