



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan Januar 2019 Gesund Essen

Montag den 31.12.

Silvester

Dienstag den 01.01.

Neujahr

Mittwoch den 02.01.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce,
dazu bunte Bio-Spirelli

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Reis ^{1, 2, 3} 😊

Donnerstag den 03.01.

Menü 1:

Fischfilet im Knuspermantel mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabber-Gurken ⁹ 😊

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce,
dazu Salat mit Frenchdressing ³

Freitag den 04.01.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 2, 3, 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 07.01.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Bio-Spirelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,
dazu Fetawürfel

Dienstag den 08.01.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Kartoffelecken,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Gemüseknödel mit Käsesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Mittwoch den 09.01.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Mangodressing 😊

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Reis,
dazu Bio-Knabbermöhren ^{1, 5}

Donnerstag den 10.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

Freitag den 11.01.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,
dazu Blumenkohl und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken 😊

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 14.01.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Gemüse-Couscous
(Karotte, Erbse, Paprika), dazu Tomaten-Joghurt-Dip³

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse 😊

Dienstag den 15.01.



Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle^{1,5}

Alternative zum Schwein:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle^{1,5}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reis,
dazu Salat und Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)³  

Mittwoch den 16.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute),
dazu italienischer Hartkäse
und Salat mit Mangodressing² 😊

Menü 2:

Gemüsefrikadelle, dazu Kräutersauce, Möhrengemüse
und Kartoffelpüree³

Donnerstag den 17.01.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce,
dazu Bio-Kartoffeln
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³ 😊

Menü 2:

Bio-Milchreis mit roter Grütze
dazu Zimt und Zucker

Freitag den 18.01.

Menü 1:

Rinderbraten mit dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln^{1,5}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Möhrenbolognese
und italienischer Hartkäse, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing² 😊

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 21.01.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Maisgemüse und Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

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

Dienstag den 22.01.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 5} 😊

Menü 2:


Polenta-Spinattasche auf Kartoffel-Kohlrabi-Möhrenrahm ^{3, 5}

Mittwoch den 23.01.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren ⁹ 😊

Menü 2:

Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Donnerstag den 24.01.

Menü 1:

Hamburger zum selbst Zusammenbauen
mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Gemüseintopf (Steckrüben, Karotten, Kürbis),
dazu Bio-Vollkornbaguette ^{3, 5} 😊

Freitag den 25.01.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Champignons,
dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Penne und Knabbergurken

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

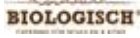
Montag den 28.01.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln ^{1,5} 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce

mit Reis (100% Bio) ³ 

Dienstag den 29.01.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Tomatenreis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2,3}

Menü 2:

Hausgemachte Kürbislasagne mit Bechamelsauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³ 😊

Mittwoch den 30.01.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind
(rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,
dazu Bio-Kartoffeln ³

Donnerstag den 31.01.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce,
dazu Bio-Reis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

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



Freitag den 01.02.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing ^{1,5} 😊

Menü 2:

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

