



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan Februar 2019 Gesund Essen

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
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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 04.02.

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit dunkler Bratensauce,
dazu Apfelrotkohl und Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Fleischkäse (Geflügel) mit dunkler Bratensauce,
dazu Apfelrotkohl und Bio-Kartoffeln ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Paprikasauce,
dazu Reibekäse ^{1, 5} 😊

Dienstag den 05.02.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),
dazu italienischer Hartkäse und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{2, 3}

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 😊

Mittwoch den 06.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Frenchdressing

Donnerstag den 07.02.

Menü 1:

Kartoffelrahmsuppe mit Rindswürstchen in Scheiben,
dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabber-Gurken

Freitag den 08.02.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen)
mit Lachs, dazu Zitronendip
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 😊

Menü 2:

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



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





BROICHKITA & SCHULCATERING

Montag den 11.02.

Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Schwarzwurzelrahmgemüse,
dazu Salzkartoffeln

Menü 2:


Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen,
dazu Bio-Couscous und Joghurt-Dip 😊

Dienstag den 12.02.

Menü 1:

Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und Gurkensalat in Joghurdressing 2 😊

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Mittwoch den 13.02.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 😊

Menü 2:

Zwei Spinattasche mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Bio-Knabbermöhren 3

Donnerstag den 14.02.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 1, 3, 5 😊

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Spätzle 1, 3, 5

Freitag den 15.02.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Bratensauce, Möhrengemüse und Bio-Reis 1, 2, 5

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf
(Kartoffeln, Karotten, Spinat)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurdressing 😊

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 18.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat,
dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

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

Dienstag den 19.02.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 😊

Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus ³

Mittwoch den 20.02.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Gnocchi mit Basilikumpestosauce,
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

Donnerstag den 21.02.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Kartoffeln und Salat mit Frenchdressing ³

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 

Freitag den 22.02.

Menü 1:

Putenhackbällchen mit Rahmsauce und Reis,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

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



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





BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 25.02.

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu Bio-Kartoffeln 3

Dienstag den 26.02.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 9 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle
mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing 3

Mittwoch den 27.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous
(Karotte, Erbse, Paprika), dazu Tomaten-Dip 3 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger zum selbst Zusammenbauen
mit einem Brötchen, veggie Pattie, Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

Donnerstag den 28.02.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Knabbergurken 1, 5 😊

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

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