



BROICH KITA & SCHULCATERING

Allergen-Speiseplan März 2019

Montag den 25.02.

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

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind) ^{a, a1, g}
Bio-Vollkornbaguette ^{a, a1, a2, a3, k}

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

Eieromelette ^{c, g}
Bio-Kartoffeln
Weiße Bohnen in Tomatensauce ⁱ

Dienstag den 26.02.

Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing

Gebackenes Fischfilet ^{a, a1, d, g, j}
Remouladensauce ^{c, g, j}
Salzkartoffeln ^l
Salat
Himbeervinaigrette

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

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}
Karotten-Apfel-Salat ^l

Mittwoch den 27.02.

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

Hähnchenbrust ^{a, a1}
Gemüse-Couscous ^{a, a1, i}
Tomaten-Joghurt-Dip ^{g, i}

Vegetarischer Burger zum selbst Zusammenbauen mit einem Brötchen, Veggie Patty, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Veggie Patty ^{a, a1, c, f}
Burgerbrötchen ^{a, a1, g}
Gewürzgurken
Tomaten
Salat
Burgersauce ^{c, j}
Kartoffelecken ^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 Hafe	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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 28.02.

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

Cevapcici (Rind)
Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}
Bio-Reis
Gurken

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

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

Freitag den 01.03.

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Bio-Kartoffeln

Bratwurst (Schwein) ^{g, j}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Maisgemüse ^g
Bio-Kartoffeln

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Bio-Kartoffeln

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

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 ^{j, 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 Hafe	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

Montag den 04.03.

Rosenmontag

Dienstag den 05.03.

**Rindergeschnetzeltes mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Himbeerdressing**

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

Bio-Penne ^{a, a1}

Salat

Himbeervinaigrette

**Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Tomatensauce, Weizen-Ebly
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung ^{a, a1, a3, a4, c, g, i}

Ebly ^{a, a1}

Tomatensauce ⁱ

Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, l}

Mittwoch den 06.03.

**Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf,
dazu Salat mit Frenchdressing**

Lachs-Kartoffelauflauf ^{d, g}

Salat

Frenchdressing ^{c, j}

**Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi),
dazu Bio-Vollkornbaguette**

Gemüsesuppe ^{a, a1, c, g, i, j, f}

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

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 Hafe	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 07.03.

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkohl und Spätzle

Paniertes Schweineschnitzel ^{a, a1, c}
Apfelrotkohl
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Spätzle ^{a, a1, c}

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkohl und Spätzle

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, a1, a3}
Apfelrotkohl
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Spätzle ^{a, a1, c}

Rigatonelli mit Kürbisrahmsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Bio-Kürbissahnesauce ^{g, i}
Bio-Salat
Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Freitag den 08.03.

Frikadelle (Geflügel) mit Geflügeljus und Erbsen, dazu Salzkartoffeln

Frikadelle (Geflügel) ^{a, a1, g, j}
Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Salzkartoffeln ^l

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Reis (100% Bio)

Bio-Gemüsecurry mit Linsen ^{g, i}
Bio-Reis

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 Hafe	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

Montag den 11.03.

Gebackenes Fischfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken

Gebackenes Fischfilet ^{a, a1, d, g, j}
Cocktailsauce ^{c, g, j}
Salzkartoffeln ^l
Gurken

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu italienischer Hartkäse

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Gemüsebolognesesauce ^{f, i}
Italienischer Hartkäse ^{c, g}

Dienstag den 12.03.

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Himbeerdressing

Nudel-Hackfleischauflauf (Rind) ^{a, a1, a3, g, l}
Salat
Himbeervinaigrette

Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung ^{g, i}
Bio-Rahmspinat ^g

Mittwoch den 13.03.

Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki

Fladenbrot ^{a, a1, k}
Geflügelgyros
Krautsalat
Tomaten
Tzatziki ^g

Tortelloni (Spinat, Ricotta) dazu Tomatensauce und Salat mit Mangodressing

Tortelloni ^{a, a1, g}
Tomatensauce ⁱ
Salat
Mangodressing ^{j, 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 Hafé	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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 14.03.

Semmelknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Joghurtdressing

Semmelknödel ^{a, a1, c, g}

Möhrenragout ^g

Salat

Joghurtdressing ^{c, g, j}

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

Bio Chili sin Carne ⁱ

Bio Saure Sahne ^g

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

Freitag den 15.03.

Hähnchenbrust mit Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Reis

Hähnchenbrust ^{a, a1}

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

Bio-Reis

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotte) mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Kartoffeln und Chinakohl-Mais-Salat

in Joghurtdressing

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, f, k}

Schnittlauchsauce ^g

Bio-Kartoffeln

Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, j, 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 Hafe	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 18.03.

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

Fleischkäse (Schwein) ^{i, j}
Kartoffelsalat ^j
Ketchup

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing

Geflügelfleischkäse
Kartoffelsalat ^j
Ketchup

Falafel-Kichererbsen Bällchen mit Bio-Gemüseragout (Tomate, Karotte, Zucchini) und Bio-Reis

Falafel-Kichererbsen Bällchen ^{a, a1, i}
Bio-Gemüseglasch ^{g, i}
Bio-Reis

Dienstag den 19.03.

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Rahmsauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Bio-Rigatonelli ^{a, a1}
Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}
Salat
Frenchdressing ^{c, j}

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken

Brokkoli-Spätzle-Auflauf ^{a, a1, c, g}
Gurken

Mittwoch den 20.03.

Gulasch vom Rind mit Champignons, dazu Salzkartoffeln und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing

Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, l}
Salzkartoffeln ^l
Karotten-Apfel-Salat ^l

Bio-Vollkornspirelli mit Pestosauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}
Pestosauce ^{g, h1}
Salat

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 Hafe	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

Essig-Öl-Dressing ^{i, l}

Donnerstag den 21.03.

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Geflügelragout in Tomatensauce ⁱ

Bio-Penne ^{a, a1}

Salat

Kräuter-Basilikum-Dressing ^{i, l}

Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)

Bio-Milchreis ^g

Bio-Apfelmus

Bio Zimt und Zucker

Freitag den 22.03.

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben ^{f, i, j}

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

Zwei Eier mit Senfsauce, dazu Kartoffelpüree und Salat mit Himbeerdressing

Ei ^c

Senfsauce ^{g, i, j, l}

Kartoffelpüree ^g

Salat

Himbeervinaigrette

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 Hafe	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 25.03.

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Möhregemüse und Weizen-Ebly

Hackbällchen (Rind) ^{a, a1, c}

Möhregemüse ^g

Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Ebly ^{a, a1}

Rigatoneli mit Spinatsauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

Bio-Rigatonelli ^{a, a1}

Bio-Spinatsauce ^g

Bio-Käse ^g

Dienstag den 26.03.

Seelachs Natur, dazu Dillsauce, Bio-Reis und Salat mit Mangodressing

Seelachs natur ^{d, g}

Dillsauce ^g

Bio-Reis

Salat

Mangodressing ^{j, l}

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

Gemüsemautaschen ^{a, a1, c, g, i}

Gemüsebrühe

Kartoffelsalat ^j

Mittwoch den 27.03.

Hähnchenschnitzel mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Salat mit Himbeerdressing

Hähnchenschnitzel ^{a, a1, a3}

Ketchup

Kartoffelecken ^l

Salat

Himbeervinaigrette

Gemüseknödel (Lauch, Karotte, Sellerie) mit Kohlrabirahmgemüse, dazu Knabbermöhren

Gemüseknödel ^{a, a1, c, g, l}

Kohlrabi-Rahmgemüse ^g

Karotten

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 Hafe	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



BROICH KITA & SCHULCATERING

Donnerstag den 28.03.

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln

Hähnchenbrust ^{a, a1}
Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}
Blumenkohl ^g
Salzkartoffeln ^l

Spanische Gemüse-Paella mit Limonendip und Bio-Baguette

Gemüse-Paella
Limonenschmand ^g
Bio-Baguette ^{a, a1}

Freitag den 29.03.

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu italienischer Hartkäse und Gurkensalat in Joghurtdressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Bolognese Sauce (Rind) ^{a, a1, i}
Italienischer Hartkäse ^{c, g}
Gurkensalat ^{g, i}

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce ^{a, a1, c, g, l}
Salat
Essig-Öl-Dressing ^{i, 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 Hafe	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.