



**BROICH** KITA & SCHULCATERING

## Speiseplan März 2019 Gesund Essen

### 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

### Freitag den 01.03.

#### Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Maisgemüse und Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

#### Alternative zum Schweinefleisch:

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

#### Menü 2:

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (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



## **BROICH** KITA & SCHULCATERING

### Montag den 04.03.

#### Rosenmontag

### Dienstag den 05.03.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Penne,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1,5</sup> 😊

#### Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,  
dazu Tomatensauce, Weizen-Ebly  
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>1,3</sup>

### Mittwoch den 06.03.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

#### Menü 2:

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

### Donnerstag den 07.03.


#### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Rotkohl und Spätzle <sup>1,5</sup>

#### Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Rotkohl und Spätzle <sup>1,5</sup>

#### Menü 2:


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

### Freitag den 08.03.

#### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Geflügeljus und Erbsen, dazu Salzkartoffeln <sup>1,5</sup>

#### Menü 2:

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Reis (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 

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](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 11.03.

#### **Menü 1:**

Gebackenes Fischfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken<sup>3, 8</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese  
(Tomate, Soja, Karotte), dazu italienischer Hartkäse<sup>2</sup>

### Dienstag den 12.03.

#### **Menü 1:**

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),  
dazu Salat mit Himbeerdressing<sup>1, 5</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,  
dazu Bio-Rahmspinat

### Mittwoch den 13.03.

#### **Menü 1:**

Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot,  
Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki<sup>2, 3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

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

### Donnerstag den 14.03.

#### **Menü 1:**

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 15.03.

#### **Menü 1:**

Hähnchenbrust mit Asiagemüse  
(Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Reis<sup>1, 2, 3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,  
dazu Bio-Kartoffeln und Chinakohl-Mais-Salat  
in Joghurtdressing<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 18.03.

#### **Menü 1:**

Fleischkäse (Schwein) mit Ketchup,  
dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>2</sup>

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

Geflügelfleischkäse mit Ketchup,  
dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3, 8</sup>

#### **Menü 2:**

Falafel-Kichererbsen Bällchen mit Bio-Gemüseragout  
(Tomate, Karotte, Zucchini) und Bio-Reis <sup>3</sup> 😊

### Dienstag den 19.03.

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken

### Mittwoch den 20.03.

#### **Menü 1:**

Gulasch vom Rind mit Champignons,  
dazu Salzkartoffeln und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Bio-Vollkornspirelli mit Pestosauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 😊

### Donnerstag den 21.03.

#### **Menü 1:**

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Bio-Penne  
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

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



### Freitag den 22.03.

#### **Menü 1:**

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben,  
dazu Bio-Vollkornbaguette <sup>2, 3</sup> 😊

#### **Menü 2:**

Zwei Eier mit Senfsauce, dazu Kartoffelpüree  
und Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 2, 5</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 25.03.

#### **Menü 1:**


Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,  
dazu Möhengemüse und Weizen-Ebly <sup>1, 5</sup>

#### **Menü 2:**

Rigatoneli mit Spinatsauce,  
dazu geriebener Käse (100% Bio)  **BIOLOGISCH**  
ERZEUGT UND VERARBEITET IN DEUTSCHLAND

### Dienstag den 26.03.

#### **Menü 1:**

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

#### **Menü 2:**


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

### Mittwoch den 27.03.

#### **Menü 1:**

Hähnchenschnitzel mit Ketchup und Kartoffelecken,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3, 5</sup>

#### **Menü 2:**

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

### Donnerstag den 28.03.

#### **Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>1, 5</sup>

#### **Menü 2:**


Spanische Gemüse-Paella mit Limonendip und Bio-Baguette 

### Freitag den 29.03.

#### **Menü 1:**

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),  
dazu italienischer Hartkäse und Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2</sup>

#### **Menü 2:**

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

