



BROICH KITA & SCHULCATERING


Speiseplan April 2019 Gesund Essen

Montag den 01.04.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit mildem Tomaten-Ajvar,
dazu Djuvec-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)

Menü 2:


Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio)  **BIOLOGISCH**
ERTÜBUNG FÜR SCHULEN & KITAS

Dienstag den 02.04.

Menü 1:


Eine Rindswurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing ^{1,5}

Menü 2:

Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Reis,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1,3,5} 

Mittwoch den 03.04.

Menü 1:


Bio-Rigatonelli mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus ³

Donnerstag den 04.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren ⁹ 

Menü 2:

Spätzle mit Champignonsauce,
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Freitag den 05.04.

Menü 1:

Rindsgulasch mit Möhren und Bio-Reis 

Menü 2:

Vegetarische Lasagne mit Sojabolognese,
dazu Salat mit Himbeerdressing

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 08.04.

Menü 1:

Seehechtfilet im Knuspermantel mit Bio-Rahmspinat,
dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Falafel mit Gemüse-Couscous (Karotten, Erbsen, Paprika),
dazu Kräuterquark

Dienstag den 09.04.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Reis 1, 5 😊

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli),
dazu Bio-Vollkornbaguette

Mittwoch den 10.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

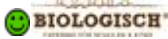
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis 1, 2, 3

Donnerstag den 11.04.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu Rahmsauce, Salzkartoffeln
und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing 1, 2, 3, 5, 8

Menü 2:

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

Freitag den 12.04.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Joghurd dressing 1, 5 😊

Menü 2:

Käse-Reistaler mit Kohlrabi-Möhrenrahm, dazu Salzkartoffeln

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 15.04.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit dunkler Sauce,
dazu Maisgemüse und Salzkartoffeln ^{1,5}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Tomaten)

mit Reis (100 % Bio)  **BIOLOGISCH**
HERGESTELLT VON UNSEREN BIO- & KITAS

Dienstag den 16.04.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Weizen-Ebly
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1,3,5} 

Menü 2:

Spinatknödel mit Käsesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing

Mittwoch den 17.04.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Tomatencremesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:


Möhrencremesuppe, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) ³  **BIOLOGISCH**
HERGESTELLT VON UNSEREN BIO- & KITAS

Donnerstag den 18.04.

Menü 1:

Omelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  **BIOLOGISCH**
HERGESTELLT VON UNSEREN BIO- & KITAS

Freitag den 19.04.

Karfreitag

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 22.04.

Ostermontag

Dienstag den 23.04.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten
und Bambussprossen, dazu Bio-Reis ^{1, 2, 3} 😊

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce
und Bio-Erbsengemüse, dazu Salzkartoffeln ³

Mittwoch den 24.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung,
dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Joghurtdressing ³

Donnerstag den 25.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Freitag den 26.04.

Menü 1:

Hackbällchen (Geflügel) mit Rahmsauce
und Maisgemüse, dazu Bio-Spirelli ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

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 29.04.

Menü 1:


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

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1,5}


Menü 2:

Bunte Spirelli mit Käsesauce

und Knabbermöhren (100% Bio)  **BIOLOGISCH**
DEUTSCHE BUNDESLANDWIRTSCHAFTSCHAFTSUNION

Dienstag den 30.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2:


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

Mittwoch den 01.05.

Tag der Arbeit

Donnerstag den 02.05.

Menü 1:


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

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

Freitag den 03.05.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Bio-Vollkornbaguette ^{3,5} 

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)
mit Rahmsauce, dazu Bio-Penne
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1,3,5}

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

