



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan Mai 2019 Gesund Essen

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) 

Dienstag den 30.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2:


Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, 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, 8}

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 06.05.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Champignonsauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce mit Reis (100% Bio) ³ 

Dienstag den 07.05.

Menü 1:

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Gnocchi
und Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

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

Mittwoch den 08.05.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce
und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ² 😊

Menü 2:

Bio-Rigatonelli in Limonensauce mit Zucchini
und Karottenstreifen, dazu Fetawürfel und Salat mit Mangodressing

Donnerstag den 09.05.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle, dazu Knabbermöhren ^{1, 5}

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,
dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 😊

Freitag den 10.05.

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Bratensauce und Blumenkohl,
dazu Kartoffelpüree ^{1, 5} 😊

Alternative zum Schweinefleisch:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl,
dazu Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Tomatensauce
und Bio-Reis, 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 13.05.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit Paprikasauce,
dazu Salzkartoffeln ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout,
dazu italienischer Hartkäse ²

Dienstag den 14.05.

Menü 1:

Hokifischfilet Natur in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln
und Knabbergurken ³ 😊

Menü 2:


Soja-Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Weizen-Ebly
und Salat mit Mangodressing ^{1, 5}

Mittwoch den 15.05.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 

Donnerstag den 16.05.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Rahmspinat

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni mit Bärlauchpestosauce,
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

Freitag den 17.05.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,
dazu Bio-Kartoffeln 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 20.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Blumenkohl und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

Dienstag den 21.05.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Salat mit Himbeerdressing^{3, 5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle
mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing³ 😊

Mittwoch den 22.05.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing
und Knabbergurken^{2, 9} 😊

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus³

Donnerstag den 23.05.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Fussili,
dazu Salat mit Joghurtdressing^{1, 5} 😊

Menü 2:


Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse

Freitag den 24.05.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki,
dazu Gemüsebulgur

Menü 2:

Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse,
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
www.broichcatering.com



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



BROICH KITA & SCHULCATERING

Montag den 27.05.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce,
dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese
(Soja, Tomaten, Karotten), dazu italienischer Hartkäse ² 😊

Dienstag den 28.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Kartoffelpüree ¹

Mittwoch den 29.05.

Menü 1:

Seelachs Natur, dazu Dillsauce, Bio-Reis und Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
vegetarischer Pattie, Tomaten, Salat, Gewürzgurken
und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Donnerstag den 30.05.

Christi Himmelfahrt

Freitag den 31.05.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu bunte Bio-Spirelli
und Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

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

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