



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan Juni 2019 Gesund Essen

Montag den 03.06.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce,
Möhrengemüse und Bio-Reis 1,5 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse 1,5

Dienstag den 04.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat-Ricotta) mit Kräutersauce und Salat mit Himbeerdressing 3

Mittwoch den 05.06.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Salat mit Frenchdressing 2,3 😊

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken

Donnerstag den 06.06.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree 1,5 😊

Menü 2:


Senfsauce mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Freitag den 07.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing 3

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Reis (100% Bio) 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 10.06.

Pfingstmontag

Dienstag den 11.06.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Champignonsauce ,
dazu Erbsengemüse und Spätzle

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout³ 😊

Mittwoch den 12.06.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat in Mayonnaise
und Knabbergurken^{2, 9} 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 13.06.

Menü 1:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki^{2, 3} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Käsesauce, Bio-Reis
und Salat mit Himbeerdressing¹

Freitag den 14.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute),
dazu italienischer Hartkäse
und Salat mit Mangodressing² 😊

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

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 17.06.


Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup,
dazu Kartoffelecken und Knabbergurken ^{3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup,
dazu Kartoffelecken und Knabbergurken ^{3, 5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) 

Dienstag den 18.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),
dazu italienischer Hartkäse
und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Bio-Rahmspinat

Mittwoch den 19.06.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Salzkartoffeln
und Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Erseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Donnerstag den 20.06.


Fronleichnam

Freitag den 21.06.

Menü 1:

Bio-Penne mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Gemüseglasch (Karotten, Zucchini, Paprika)
mit Reis (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 24.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous
(Karotte, Erbse, Paprika), dazu Tomaten-Joghurt-Dip³ 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Salzkartoffeln
und Baked Beans (Bohnen in Tomatensauce)

Dienstag den 25.06.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Reis und Knabbermöhren

Menü 2:


Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)¹ 😊 

Mittwoch den 26.06.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Zucchini cremesuppe mit Grünkern,
dazu Vollkornbaguette (100% Bio)³ 😊 

Donnerstag den 27.06.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken^{3, 8} 😊

Menü 2:

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

Freitag den 28.06.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Spätzle,
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Himbeeressig-Öl-Dressing³

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