

# Speiseplan

## September 2020



### Montag den 31.08.

#### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,  
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Tortelloni mit Spiant und Ricotta mit Basilikumpestosauce  
und Knabbermöhren <sup>3</sup> 😊

### Dienstag den 01.09.

#### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli,  
dazu Salat mit Joghurt dressing

#### Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,  
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 3</sup> 😊

### Mittwoch den 02.09.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,  
dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly <sup>1, 5</sup> 😊

#### Menü 2:


Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
Sojaschnitzel, Tomaten, Salat,  
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

### Donnerstag den 03.09.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 

### Freitag den 04.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 😊

#### Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis  
und Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup>

😊 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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

# Speiseplan

## September 2020



### Montag den 07.09.

#### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Reis <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf  
mit Tomatensauce, dazu Gurkensalat mit Joghurt-Dressing 😊

### Dienstag den 08.09.

#### Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat  
in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 5</sup> 😊

### Mittwoch den 09.09.

#### Menü 1:

Hähnchen-Gyros mit Bio-Reis  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>1, 2, 3, 5</sup> 😊

### Donnerstag den 10.09.

#### Menü 1:

Köttbullar: Hackbällchen (Rind)  
mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Bio-Reis  
und Knabbermöhren <sup>1, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Erseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

### Freitag den 11.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3, 8</sup> 😊

#### Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>

😊 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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

# Speiseplan

## September 2020



### Montag den 14.09.



#### Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffeln <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

#### Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:



Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup>  

### Dienstag den 15.09.

#### Menü 1:


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

#### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

### Mittwoch den 16.09.

#### Menü 1:


Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen)  
mit Lachs, dazu Zitronendip 

#### Menü 2:

Tortelloni (Spinat und Ricotta) mit Basilikumpestosauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup>

### Donnerstag den 17.09.

#### Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken  
mit Currysauce und Bio-Reis, dazu Knabbergurke 

#### Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,  
dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>


### Freitag den 18.09.

#### Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Tomatensauce  
und Knabbermöhren 

#### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Gemüseratatouille  
(Zucchini, Paprika, Tomate) und Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</sup>

 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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

# Speiseplan

## September 2020



### Montag den 21.09.

#### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:


Überbackene Cannelloni (mit Spinat und Ricotta gefüllte Nudelröllchen)  
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

### Dienstag den 22.09.

#### Menü 1:

Überbackenes Seelachsfilet  
auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>2, 3</sup> 😊

#### Menü 2:

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

### Mittwoch den 23.09.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet  
mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten),  
dazu Kräuterquark <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)  
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurke <sup>3, 8</sup> 😊

### Donnerstag den 24.09.

#### Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Bio-Weizenbaguette 😊

#### Menü 2:


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

### Freitag den 25.09.

#### Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten  
und Bambussprossen, dazu Bio-Reis <sup>1, 2, 3, 8</sup>

#### Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

😊 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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

# Speiseplan

## September 2020



### Montag den 28.09.

#### Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,  
dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

#### Menü 2:


Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan <sup>2</sup> 😊

### Dienstag den 29.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurdressing <sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce  
mit Reis (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 30.09.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:


Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

### Donnerstag den 01.10.

#### Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 😊

#### Menü 2:


Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Freitag den 02.10.

#### Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Überbackener Vollkornnudelauf  
mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

😊 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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