

# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Montag den 31.08.

#### **Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und Bio-Kartoffeln**

Frikadelle (Rind) <sup>a, a1, c</sup>  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bio-Kartoffeln  
Maisgemüse <sup>g</sup>

#### **Tortelloni mit Spinat & Ricotta mit Basilikumpestosauce und Knabbermöhren**

Tortelloni <sup>a, a1, g, i</sup>  
Basilikumpestosauce <sup>g</sup>  
Karotten

### Dienstag den 01.09.

#### **Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli, dazu Salat mit Joghurtdressing**

Kalbsrahmragout <sup>a, a1, g, i</sup>  
Bunte Bio-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

#### **Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln**

Maiskolben  
Kräuterbutter <sup>g, j</sup>  
Radieschenquark <sup>g</sup>  
Bio-Salzkartoffeln

### Mittwoch den 02.09.

#### **Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly**

Hähnchenbrust  
Geflügeljus <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Ebly <sup>a, a1</sup>  
Bio-Blumenkohl <sup>g</sup>

#### **Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken**

Sojaschnitzel <sup>a, a1, a3, f</sup>  
Burgerbrötchen <sup>a, a1, g</sup>  
Gewürzgurken  
Tomaten  
Salat  
Burgersauce <sup>c, j</sup>  
Kartoffelecken <sup>l</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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Donnerstag den 03.09.

#### **Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und Spätzle**

Putengeschnetzeltes Züricher Art <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Spätzle <sup>a, a1, c</sup>  
Erbsengemüse <sup>g</sup>

#### **Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Bio-Kürbissahnesauce <sup>g, i</sup>  
Bio-Käse <sup>g</sup>  
Bio-Salat  
Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>i, l</sup>

### Freitag den 04.09.

#### **Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken**

Gebackenes Seelachsfilet <sup>a, a1, d</sup>  
Remouladensauce <sup>c, g, j</sup>  
Bio-Salzkartoffeln  
Gurken

#### **Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing**

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, a5, c</sup>  
Kräutersauce <sup>g</sup>  
Bio-Reis  
Salat  
Himbeervinaigrette

☺ 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Montag den 07.09.

#### **Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce, dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Reis**

Geflügelfrikadelle <sup>a, a1</sup>  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bio-Reis  
Bio-Möhrengemüse <sup>g</sup>

#### **Überbackener Vegetarischer Maultaschenauf mit Tomatensauce, dazu Gurkensalat in Joghurt dressing**

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauf  
mit Tomatensauce  
<sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Gurkensalat <sup>g, i</sup>

### Dienstag den 08.09.

#### **Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Bio-Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing**

Rindswurst <sup>i, j</sup>  
Bio-Salzkartoffeln  
Ketchup  
Karotten-Apfel-Salat <sup>l</sup>

#### **Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing**

Soja-Geschnetzeltes in Champignonsauce <sup>a, a1, a3, f, g, l</sup>  
Bio-Reis  
Salat  
Himbeervinaigrette

### Mittwoch den 09.09.

#### **Hähnchen-Gyros mit Bio-Reis Krautsalat in Essig-Öl-Dressing und Tzaziki**

Geflügelgyros  
Bio-Reis  
Krautsalat  
Tzaziki <sup>g</sup>

#### **Zwei Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Frenchdressing**

Ei <sup>c</sup>  
Senfsauce <sup>g, i, j, l</sup>  
Bio-Kartoffeln  
Salat  
Frenchdressing <sup>c, j</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 Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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-039-4734-0BO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Donnerstag den 10.09.

**Köttbullar: Hackbällchen (Rind)**  
**mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Bio-Reis**  
**und Knabbermöhren**  
Hackbällchen (Rind) <sup>a, a1, c</sup>  
Preiselbeerjus <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bio-Reis  
Karotten

### **Erbseintopf, dazu Bio-Weizenbaguette**

Erbseintopf <sup>i, l</sup>  
Bio-Baguette <sup>a, a1</sup>

### Freitag den 11.09.

**Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,**  
**dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing**

Gebackenes Seelachsfilet <sup>a, a1, d, g, j</sup>  
Zitronenmayonnaise <sup>c, g, j</sup>  
Bio-Salzkartoffeln  
Salat  
Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j, l</sup>

### **Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus**

Kartoffelreibekuchen <sup>a, a1, c</sup>  
Apfelmus

☺ 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Montag den 14.09.

#### **Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohl Gemüse und Bio-Kartoffeln**

Bratwurst (Schwein) <sup>i, j</sup>  
Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Bio-Kartoffeln  
Bio-Blumenkohl <sup>g</sup>

#### **Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohl Gemüse und Bio-Kartoffeln**

Geflügelbratwurst <sup>a, f, i, j</sup>  
Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Bio-Kartoffeln  
Bio-Blumenkohl <sup>g</sup>

#### **Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio)**

Bio-Möhrencremesuppe <sup>g, i</sup>  
Bio-Baguette <sup>a, a1</sup>

### Dienstag den 15.09.

#### **Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing**

Bio-Spaghetti <sup>a, a1</sup>  
Bolognese Sauce (Rind) <sup>a, a1, i</sup>  
italienischer Hartkäse gerieben <sup>c, g</sup>  
Gurkensalat <sup>g, j</sup>

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

Bio-Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern <sup>a, a5, g, i</sup>  
Bio-Salat  
Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

### Mittwoch den 16.09.

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

Gemüse-Paella mit Lachs <sup>d</sup>  
Zitronenmayonnaise <sup>c, g, j</sup>

#### **Tortelloni (Spinat und Ricotta) mit Basilikumpestosauce , dazu Salat mit Himbeerdressing**

Tortellini mit Spinat und Ricotta <sup>a, a1, c, g</sup>  
Basilikumpestosauce <sup>g</sup>  
Salat  
Himbeervinaigrette

☺ 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Donnerstag den 17.09.

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

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken <sup>g</sup>  
Currysauce <sup>g</sup>  
Bio-Reis  
Gurken

#### **Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce, dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurdressing**

Blumenkohl-Käse-Taler <sup>a, a1, c, g</sup>  
Kräutersauce <sup>g</sup>  
Bio-Weizen-Ebly gegart <sup>a, a5</sup>  
Salat  
Joghurdressing <sup>c, g, j</sup>

### Freitag den 18.09.

#### **Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce und Knabbermöhren**

Bio-Vollkorn-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Käsesahnesauce mit Geflügelbällchen <sup>a, a1, g</sup>  
Bio-Möhren

#### **Sojaschnitzel mit Gemüseratatouille (Zucchini, Paprika, Tomate) und Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing**

Garden Gourmet Incredible Burger 0,113 kg (Stück) <sup>a, a1, a3, f</sup>  
Gemüseratatouille <sup>i, l</sup>  
Bio-Reis  
Salat  
Frenchdressing <sup>c, j</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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Montag den 21.09.

#### **Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing**

Kalbsgulasch <sup>a, a1, i</sup>  
Bio-Spirelli <sup>a, a1</sup>  
Chinakohl-Mais-Salat <sup>c, g, j, l</sup>

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

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta  
in Bechamelsauce <sup>a, a1, c, g</sup>  
Salat  
Himbeervinaigrette

### Dienstag den 22.09.

#### **Überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln**

Seelachsfilet auf Tomatensugo <sup>a, a1, c, d, g, i</sup>  
Bio-Salzkartoffeln

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

Bio-Penne <sup>a, a1</sup>  
Bio-Tomatensauce  
Bio-Käse <sup>g</sup>  
Bio-Salat  
Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

### Mittwoch den 23.09.

#### **Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten), dazu Kräuterquark**

Hähnchenbrust  
Kräuterquark <sup>g</sup>  
Bio-Gemüse-Couscous <sup>a, a1, i</sup>

#### **Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten) mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurke**

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Schnittlauchsauce <sup>g</sup>  
Bio-Reis  
Gurken

☺ 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 Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Donnerstag den 24.09.

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

Chili sin Carne <sup>i</sup>  
Sauerrahm <sup>g</sup>  
Bio-Baguette <sup>a, a1</sup>

#### **Kaiserschmarrn mit Vanillesauce**

Kaiserschmarrn <sup>a, a1, c, g</sup>  
Vanillesauce <sup>g</sup>

### Freitag den 25.09.

#### **Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Reis**

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten  
und Bambussprossen <sup>a, a1, f</sup>  
Bio-Reis

#### **Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)**

Bio-Kartoffelrahmsuppe <sup>g, i</sup>  
Bio-Baguette <sup>a, a1</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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Montag den 28.09.

#### **Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken**

Frikadelle (Rind) <sup>j</sup>  
Burgerbrötchen <sup>a, a1, g</sup>  
Gewürzgurken  
Tomaten  
Salat  
Burgersauce <sup>c, j</sup>  
Kartoffelecken <sup>l</sup>

#### **Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan**

Gnocchi <sup>a, a1, c, l</sup>  
Gemüsebolognesesauce <sup>f, i</sup>  
italienischer Hartkäse gerieben <sup>c, g</sup>

### Dienstag den 29.09.

#### **Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing**

Gebackenes Lachsfilet <sup>a, a1, d</sup>  
Cocktailsauce <sup>c, g, j</sup>  
Bio-Kartoffeln  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

#### **Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce mit Reis (100% Bio)**

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce <sup>g, i</sup>  
Bio-Reis

### Mittwoch den 30.09.

#### **Geflügelfleischkäse mit süßem Senf, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing**

Geflügelfleischkäse  
Kartoffelsalat <sup>j</sup>  
Süßer Senf <sup>i</sup>

#### **Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing**

Semmelknödel <sup>a, a1, c, g</sup>  
Pilzrahm <sup>g</sup>  
Salat  
Himbeervinaigrette

😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

# Allergen-Speiseplan

## September 2020



### Donnerstag den 01.10.

#### **Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle**

Hühnerfrikassee mit Erbsen <sup>a, a1, g</sup>  
Spätzle <sup>a, a1, c</sup>

#### **Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)**

Bio-Kürbiscrèmesuppe <sup>g, i</sup>  
Bio-Baguette <sup>a, a1</sup>

### Freitag den 02.10.

#### **Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren**

Hähnchenschenkel  
Tomaten-Joghurt-Dip <sup>g, i</sup>  
Bio-Salzkartoffeln  
Karotten

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

Vollkornnudelauf mit Gemüse  
in Bechamelsauce (Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>  
Bio-Salat  
Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</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 Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

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

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.