Speiseplan November 2022

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 31.10.

Menü 1:
Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Bio-Reis und Erbsengemüse

Menü 2:
Eieromelette mit Salzkartoffeln und Bio-Rahmspinat ☺

Dienstag den 01.11.

Allerheiligen

Mittwoch den 02.11.

Menü 1:
Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln,
dazu Bio-Weizenbaguette 3, 5

Menü 2:
Linsengemüse mit Spätzle 3, 8 ☺

Donnerstag den 03.11.

Menü 1:
Vegetarisches Schnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette 1, 3, 5

Menü 2:
Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Kartoffeln (100 % Bio) 3 ☺

Freitag den 04.11.

Menü 1:
Seelachsfilet (natur) in Tomatensauce,
dazu Bio-Fusilli und Salat mit Joghurtdressing 3 ☺

Menü 2:
Gnocchi mit Zucchinisahnesauce, dazu geriebener Käse 3

☺ 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
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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

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

Speiseplan November 2022

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 07.11.

Menü 1:
Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Semmelknödel und Möhrengemüse 1, 4, 5 ☺

Menü 2:
Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais)
mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln 3, 8

Dienstag den 08.11.

Menü 1:
Gemüseeintopf (Paprika, Lauch, Karotten,
Weiße Bohnen) mit Putenwürstchen dazu Bio-Weizenbaguette 2, 3

Menü 2:
Gemüseeintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen),
dazu Bio-Weizenbaguette ☺

Menü 3:
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Mittwoch den 09.11.

Menü 1:
Pochiertes Hokifilet in Dillsauce,
dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken ☺

Menü 2:
PASTA - Tortelloni (Spinat & Ricotta)
dazu Paprikasauce und Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Donnerstag den 10.11.

Menü 1:
Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Kartoffeln 3

Menü 2:
Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Vollkornreis ☺

Freitag den 11.11.

Menü 1:
Paniertes Hähnchen dazu Rahmwirsinggemüse und Bio-Kartoffeln 3

Menü 2:
Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1 ☺

☺ 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
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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com

BiO

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

Speiseplan November 2022

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 14.11.

Menü 1:
Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis

Menü 2:
PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Grana Pandano und Chinakohl-Mais-Salat 2, 3 ☺

Dienstag den 15.11.

Menü 1:
Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Reis 4

Menü 2:
PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabbermöhren ☺

Mittwoch den 16.11.

Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Bio-Rahmspinat,
dazu Bio-Kartoffeln 3 ☺

Menü 2:
PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt
mit Spinat und Ricotta in Soja-Bolognese,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Donnerstag den 17.11.

Menü 1:
Vegetarisches Schnitzel mit Bio-Bulgur und Gemüse (Kichererbsen, Paprika,
Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip 3

Menü 2:
Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette 3 ☺

Freitag den 18.11.

Menü 1:
Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel 1, 5

Menü 2:
Schupfnudeln mit Wirsing- und Möhrengemüse ☺

☺ 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
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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

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

Speiseplan November 2022

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 21.11.

Menü 1:
Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen
und Weizenbaguette 2, 3, 8

Menü 2:
Linseneintopf mit Weizenbaguette 3 ☺

Menü 3:
Reibekuchen mit Apfelmus 3

Dienstag den 22.11.

Menü 1:
PASTA - Bio-Fusilli mit Bolognese (Rind),
dazu Reibekäse und cremiger Karottensalat 3, 4

Menü 2:
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurer Sauce, dazu Bio-Reis 1, 2, 3 ☺

Mittwoch den 23.11.

Menü 1:
Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und Kartoffelpüree 1, 5

Menü 2:
PASTA - Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurdressing (100% Bio) 3 ☺

Donnerstag den 24.11.

Menü 1:
Pochiertes Hokifilet mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ☺

Menü 2:
Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Freitag den 25.11.

Menü 1:
Rindergulasch mit Spätzle 1, 5, 8

Menü 2:
Penne mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl), dazu Saure Sahne (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
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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

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

Speiseplan
November 2022

Montag den 28.11.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und Cole Slaw 3

Menü 2:
Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip 3 ☺

Dienstag den 29.11.

Menü 1:
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Weizenbaguette 1

Menü 2:
Tortelloni (Spinat, Ricotta) dazu Paprikasauce und
Salat mit Honig-Vinaigrette 3 ☺

Mittwoch den 30.11.

Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce
dazu Kartoffelecken und Salat mit Honig-Vinaigrette 3, 5 ☺

Menü 2:
Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Apfel-Karottensalat 1, 3, 5

☺ 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
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

BHG.Broichcatering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

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