Speiseplan April 2023

Montag den 03.04.

Menü 1:
Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

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

Dienstag den 04.04.

Menü 1:
PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Rind) und geriebenem Hartkäse,
dazu Knabbergurken 2, 3

Menü 2:
Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1 ☺

Mittwoch den 05.04.

Menü 1:
Putenwürstchen mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat 2, 3, 8

Menü 2:
PASTA - Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 1 ☺

Donnerstag den 06.04.

Menü 1:
Hokifischfilet „Natur“ mit Remoulade,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 3, 9

Menü 2:
Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
und Weizenbaguette 3 ☺

Freitag den 07.04.

Karfreitag

☺ 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 April 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 10.04.

Ostermontag

Dienstag den 11.04.

Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Limonendip,
dazu Vollkornreis und Knabbergurken 3 ☺

Menü 2:
Drei Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Mittwoch den 12.04.

Menü 1:
Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Spätzle 1, 5

Menü 2:
Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1 ☺

Donnerstag den 13.04.

Menü 1:
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis und Chinakohl-Mais-Salat 1, 2, 3

Menü 2:
Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Reibekäse und Blattsalat mit Joghurtdressing 3 ☺

Freitag den 14.04.

Menü 1:
Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

Menü 2:
Tomatencremesuppe und Weizenbaguette (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
April 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 17.04.

Menü 1:
Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis 1, 5

Menü 2:
Eieromelette mit Bio-Salzkartoffeln und Bio-Rahmspinat 2, 3 ☺

Dienstag den 18.04.

Menü 1:
Sojageschnetzeltes mit Champignons, dazu Kartoffelpüree und Knabbermöhren 1, 3, 5, 8 ☺

Menü 2:
Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt) in Gemüsebrühe,
dazu cremiger Karottensalat 3

Mittwoch den 19.04.

Menü 1:
Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfle 1, 5

Menü 2:
Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing 1, 3 ☺

Donnerstag den 20.04.

Menü 1:
PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3, 4 ☺

Menü 2:
Zwei Spinatknödel mit Champignonsauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Freitag den 21.04.

Menü 1:
Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Kartoffeln, dazu Knabbergurken 2, 3

Menü 2:
Falafel mit Joghurt-Minz-Dip, dazu Gemüse
(Paprika, Karottte und Kichererbsen) und Bio-Couscous ☺

☺ 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 April 2023

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Montag den 24.04.

Menü 1:
Asiatisches Rindergeschnetzeltes
mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Reis 2, 8

Menü 2:
Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräuterquark,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren 3 ☺

Dienstag den 25.04.

Menü 1:
Gnocchi mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing 3 ☺

Menü 2:
Kaiserschmarrn, dazu Vanillesauce

Mittwoch den 26.04.

Menü 1:
Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette ☺

Menü 2:
PASTA - Tortelloni (Spinat und Ricotta),
dazu Käsesauce und Salat mit Joghurtdressing 3

Donnerstag den 27.04.

Menü 1:
Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3, 5 ☺

Menü 2:
Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Vollkornbaguette 3

Freitag den 28.04.

Menü 1:
Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Reis und Zucchinigemüse 4

Menü 2:
PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Gurkensalat 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