

Speiseplan

Januar 2022



Montag den 10.01.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Vollkornreis
und Salat mit Frenchdressing 1, 3, 4, 5 😊

Dienstag den 11.01.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Bio-Reis
und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Mittwoch den 12.01.

Menü 2:

Spinatknödel mit Champignonrahm,
dazu Knabbergurken

Donnerstag den 13.01.

Menü 1:

Erbseneintopf mit Geflügelwurst dazu Bio-Weizenbaguette 2

Alternativ Vegetarisch:

Erbseneintopf dazu Bio-Weizenbaguette 😊

Freitag den 14.01.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu It. Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing 2

😊 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	

BHG.Broichcatering 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

Speiseplan

Januar 2022



Montag den 17.01.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat mit Mayo-Dressing 3

Dienstag den 18.01.

Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 3, 4

Mittwoch den 19.01.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli,
dazu Erbsengemüse 1, 5 😊

Donnerstag den 20.01.

Menü 2:

Tortellini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1

Freitag den 21.01.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce
und Semmelknödel

😊 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	

BHG.Broichcatering 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

Speiseplan

Januar 2022




Montag den 24.01.

Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli
2, 3

Dienstag den 25.01.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,
dazu Bio-Weizenbaguette 2, 3, 8 

Alternativ Vegetarisch:

Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette 3 


Mittwoch den 26.01.

Menü 1:

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


Donnerstag den 27.01.


Menü 1:

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

Freitag den 28.01.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing 3, 4, 9


 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	

BHG.Broichcatering 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

Speiseplan

Januar 2022




Montag den 31.01.

Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) 1, 3 

Dienstag den 01.02.

Menü 2:

PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelaufwurf mit Tomatensauce und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) 1, 3 

Mittwoch den 02.02.

Menü 1:

Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse 2 

Donnerstag den 03.02.


Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurtdressing 1, 5

Freitag den 04.02.

Menü 1:

Überbackener Nudelaufwurf mit Pute und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

 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	

BHG.Broichcatering 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