

Speiseplan

Dezember 2022



Montag den 28.11.

Menü 2:

Fünf Falafel 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

Mittwoch den 30.11.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce
dazu Kartoffelecken und Salat mit Honig-Vinaigrette 3, 5 😊

Donnerstag den 01.12.

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Schnittlauchsauce,
dazu Kartoffelpüree und Blattsalat mit French-Dressing 3

Freitag den 02.12.

Menü 1:

Hackbällchen (Geflügel) mit Rosenkohlrahmgemüse
dazu Bio-Salzkartoffeln 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	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



Montag den 05.12.

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 1



Dienstag den 06.12.

Menü 3:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Mittwoch den 07.12.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Kohlrabirahmgemüse
dazu Eierknöpfle 1, 5

Donnerstag den 08.12.

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Freitag den 09.12.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) auf Tomatensugo,
dazu Bio-Penne und Knabbergurken 😊

(lactosefrei)

😊 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



Montag den 12.12.

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in
Joghurtdressing 3

Dienstag den 13.12.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne und Bio-Weizenbaguette

Mittwoch den 14.12.

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Penne mit vegetarischer Bolognese
(Sonnenblumenhack),
dazu Grana Padano und Knabbermöhren 3 😊

Donnerstag den 15.12.

Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Freitag den 16.12.

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing 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@broichcatering.com
www.broichcatering.com



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

Speiseplan

Dezember 2022



Montag den 19.12.

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse 3 😊

Dienstag den 20.12.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Spätzle und Salat mit Joghurtdressing 3,
4

Mittwoch den 21.12.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu grüne Bohnen und Vollkornreis 1, 5 😊

Donnerstag den 22.12.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Weizenbaguette 3, 5

Frohe
Weihnachten!



😊 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