

# Speiseplan

## Januar 2023



### Montag den 09.01.

#### Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Bio-Penne dazu Erbsenrahmgemüse 1, 5, 8

### Dienstag den 10.01.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce, dazu Vollkornreis  
und Salat mit Honig-Vinaigrette 1, 3, 5 😊

### Mittwoch den 11.01.

#### Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse

### Donnerstag den 12.01.

#### Menü 3:

Kaiserschmarrn dazu Vanillesauce

### Freitag den 13.01.

#### Menü 1:

PASTA - Bio-Spirelli mit Carbonara Sauce von der Pute,  
dazu Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing 2, 3, 4

😊 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](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

# Speiseplan

## Januar 2023



### Montag den 16.01.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Blumenkohl-Gemüse  
1, 5 😊

### Dienstag den 17.01.

#### Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
dazu Weizenbaguette

#### Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),  
dazu Weizenbaguette 😊

### Mittwoch den 18.01.

#### Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce, dazu Bio-Kartoffeln 3

### Donnerstag den 19.01.

#### Menü 2:

Tortelloni-Auflauf mit Spinatsauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1

### Freitag den 20.01.

#### Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Ketchup  
dazu Kartoffelecken und Coleslaw 1, 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	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](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

# Speiseplan

## Januar 2023



### Montag den 23.01.

#### Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli und Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3

### Dienstag den 24.01.

#### Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Weizenbaguette 2, 3, 8

### Mittwoch den 25.01.

#### Menü 1:

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

### Donnerstag den 26.01.

#### Menü 2:

Eierpfannkuchen dazu Apfelkompott und Vanillesauce

### Freitag den 27.01.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette 3, 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](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

# Speiseplan

## Januar 2023



### Montag den 30.01.

#### Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Bio-Reis  
und Gurkensalat mit Schmand und Dill 2

### Dienstag den 31.01.

#### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 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](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