

# Speiseplan

## September 2023



### Montag den 28.08.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,  
dazu Bio-Reis (parboiled) und Bohnengemüse

### Dienstag den 29.08.

#### Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüse-Bolognese (Tomate,  
Karotte, Sellerie),  
dazu Hartkäse und Salat mit Joghurt-Dressing 2, 3 😊

### Mittwoch den 30.08.

#### Menü 1:

Gebackener Seelachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken 3 😊

### Donnerstag den 31.08.

#### Menü 2:

Bio-Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen 1 😊

### Freitag den 01.09.

#### Menü 2:

Bio-Couscous mit Bio-Gemüse (Kichererbsen, Karotten, Paprika)  
und Falafel, dazu Paprika-Tomatensauce 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

# Speiseplan

## September 2023



### Montag den 04.09.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensauce  
und Bio-Penne, dazu Knabbergurken

### Dienstag den 05.09.

#### Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Bio-Rahmspinat und Vollkornreis 😊

### Mittwoch den 06.09.

#### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Bratensauce,  
dazu Bio-Erbsegemüse und Bio-Salzkartoffeln 1, 3, 5 😊

### Donnerstag den 07.09.

#### Menü 1:

Bio-Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)  
mit Wienerwürstchen (Pute), dazu Bio-Weizenbaguette

### Freitag den 08.09.

#### Menü 1:

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Bio-Salzkartoffeln  
und ZucchiniGemüse 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

# Speiseplan

## September 2023



### Montag den 11.09.

#### Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 3

### Dienstag den 12.09.

#### Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage  
und Weizenbaguette (100% Bio) 😊

### Mittwoch den 13.09.

#### Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Reis,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3, 4

### Donnerstag den 14.09.

#### Menü 2:

Bio-Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern,  
dazu Schnittlauchdip 1 😊

### Freitag den 15.09.

#### Menü 2:

Vier Veggie-Nuggets (Erbсенprotein) mit Kokos-Currysauce mit  
Mango,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette 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

# Speiseplan

## September 2023



### Montag den 18.09.

#### Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
dazu Möhrengemüse

### Dienstag den 19.09.

#### Menü 1:

Bio-Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen  
und Vollkornbaguette 2, 3, 8

### Mittwoch den 20.09.

#### Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle,  
dazu Knabbergurken 2, 3

### Donnerstag den 21.09.

#### Menü 2:

Frühlingsrolle mit süß-sauer Dip und Bio-Reis, dazu Gurkensalat

### Freitag den 22.09.

#### Menü 2:

Backfisch mit Bio-Salzkartoffeln,  
dazu Zucchini Gemüse in Tomatensauce 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

# Speiseplan

## September 2023



### Montag den 25.09.

#### Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1, 5, 8 😊

### Dienstag den 26.09.

#### Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce und Maisgemüse,  
dazu Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

### Mittwoch den 27.09.

#### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1

### Donnerstag den 28.09.

#### Menü 3:

Milchreis mit Kirschgrütze

### Freitag den 29.09.

#### Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
mit Saurer Sahne, dazu Reis (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	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