

Speiseplan

Oktober 2023



Montag den 09.10.

Menü 2:

Gebackenes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Bio-Farfalle (130 x)

Dienstag den 10.10.

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 11.10.

Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Knabbergurken 1, 3 😊 (130 x)

Donnerstag den 12.10.

Menü 1:

Bio-Erbseneintopf mit Puten-Wiener dazu Bio-Weizenbaguette
2 (130 x)

Menü 2:

Erbseneintopf dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3 😊 (130 x)

Freitag den 13.10.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spirelli mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing 2, 3, 4 (130 x)

😊 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

Oktober 2023



Montag den 16.10.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu
Blumenkohl-Gemüse 1, 4, 5 😊

Dienstag den 17.10.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
dazu Bio-Weizenbaguette 3

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu
Weizenbaguette (100% Bio) 😊

Mittwoch den 18.10.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce, dazu Bio-Kartoffeln 3

Donnerstag den 19.10.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Tomatensauce,
dazu Dinkelreis und Knabbermöhren 😊

Freitag den 20.10.

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette
(100% Bio) 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@broichcatering.com
www.broichcatering.com



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

Speiseplan

Oktober 2023



Montag den 23.10.

Menü 1:

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

Dienstag den 24.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio) 3 😊

Mittwoch den 25.10.

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Fussili mit Käsesauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken 1 😊

Donnerstag den 26.10.

Menü 2:

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott mit Vanillesauce

Freitag den 27.10.

Menü 1:

Gebackener Seelachs 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
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

Oktober 2023



Montag den 30.10.

Menü 1:

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

Dienstag den 31.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Kartoffelecken
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
www.broichcatering.com



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