

# Speiseplan

## September 2020



### Dienstag den 01.09.

#### Menü:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli,  
dazu Salat mit Joghurtdressing

### Mittwoch den 02.09.

#### Menü:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,  
dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly <sup>1, 5</sup> 😊

### Donnerstag den 03.09.

#### Menü:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 

### Freitag den 04.09.

#### Menü:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 😊

### Montag den 07.09.

#### Menü:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Reis <sup>1, 5</sup>

### Dienstag den 08.09.

#### Menü:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 5</sup> 😊

### Mittwoch den 09.09.

#### Menü:

Hähnchen-Gyros mit Bio-Reis  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

😊 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	

Broich Premium Catering  
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 2020



### Donnerstag den 10.09.

#### Menü:

Köttbullar: Hackbällchen (Rind)  
mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Bio-Reis und Knabbermöhren <sup>1,5</sup> 😊

### Freitag den 11.09.

#### Menü:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3,8</sup> 😊

### Montag den 14.09.

#### Menü:

Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 

### Dienstag den 15.09.

#### Menü:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),  
dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurdressing <sup>2</sup>

### Mittwoch den 16.09.

#### Menü:

Tortelloni (Spinat und Ricotta) mit Basilikumpestosauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup>

### Donnerstag den 17.09.

#### Menü:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,  
dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurdressing <sup>3</sup>

### Freitag den 18.09.

#### Menü:

Sojaschnitzel mit Gemüseratatouille  
(Zucchini, Paprika, Tomate) und Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2,3,5</sup>

### Montag den 21.09.

#### Menü:

Überbackene Cannelloni (mit Spinat und Ricotta gefüllte Nudelröllchen)  
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

😊 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	

Broich Premium Catering  
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 2020



### Dienstag den 22.09.

#### Menü:

Bio-Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

### Mittwoch den 23.09.

#### Menü:

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten) mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken <sup>3, 8</sup> 😊


### Donnerstag den 24.09.

#### Menü:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

### Freitag den 25.09.

#### Menü:

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 


### Montag den 28.09.

#### Menü:

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan <sup>2</sup> 😊

### Dienstag den 29.09.

#### Menü:

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce mit Reis (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 30.09.

#### Menü:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

😊 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	

Broich Premium Catering  
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