

Speiseplan

Oktober 2021 KW 43

Montag den 25.10.



Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli und Salat mit Fenchdressing

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce ^{f, i, j}
Bio-Rigatonelli ^{a, a1}, Salat Montag, French-Dressing ^{j, l}

Dessert: Hanutariegel



Dienstag den 26.10.

Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette (100% Bio) 😊

Kartoffelsuppe Bio ^{g, i}
Baguette Bio ^{a, a1}

Dessert: Blutorangen



Mittwoch den 27.10.

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und BURGERSAUCE 😊

Burger Brötchen ^{a, a1, g, k}, Frikadelle für Hamburger ^j, Gewürzgurken in Scheiben
Tomaten in Scheiben, Romana geschnitten, Burger-Sauce ^{c, j, l}, Kartoffelecken ^l

Dessert: Fruchtmsus



Donnerstag den 28.10.

Blumenkohl-Käse-Auflauf, dazu Salat mit Fenchdressing

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf ^g, Salat Donnerstag, French-Dressing ^{j, l}

Dessert: Banane



Freitag den 29.10.

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊

Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d}, Remoulade ^{c, g, j}, Salzkartoffeln Bio, Salat Freitag
Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Dessert: Kinderapfel



😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 Enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e Enthält Erdnuss
f enthält Soja

g enthält Milch und Milch
erzeugnisse
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Cashewnuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Broich Premium Catering 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-039-4734-0BO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Speiseplan

Oktober 2021 KW 43



😊 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	erzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Cashewnuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e Enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		

Broich Premium Catering 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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.