

Speiseplan

März 2023 KW 10



Montag den 06.03.

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda, dazu Knabbermöhren 😊

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda ^{a, a1, g, i}
Bio-Karotte ganz

Dessert: Apfel



Dienstag den 07.03.

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g}
Vanillesauce ^g

Dessert: Salzstangen



Mittwoch den 08.03.

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und Eierknöpfle, dazu Maissalat

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, f, g, i, j}, Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Eierknöpfle ^{a, a1, c}, Maissalat ^l

Dessert: Ananas



Donnerstag den 09.03.

Frikadelle (Geflügel) mit Bio-Reis, dazu Erbsenrahmgemüse 😊

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c, g, j}, Bio-Reis
Erbsenrahmgemüse ^{g, i}

Dessert: Mandarine



Freitag den 10.03.

Eier-Omelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln

Omelette ^{c, g}, Rahmspinat ^g
Salzkartoffeln Bio

Dessert: Kinderpingui



😊 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		

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-039-4734-0BO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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