



BROICH KITA & SCHULCATERING

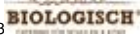
Menu from December 1st to December 21st 2018

Monday 03.12.

Menu 1:

Turkey steak with poultry jus,
potatoes and lettuce with French dressing 1,5 😊

Menu 2:

Vegetable curry with lentils and rice (100% organic) 3 

Actionbar:

Sausage (poultry) with
tomato-curry sauce with
potato wedges and herb
curd cheese 1 3 5 8

Tuesday 04.12.

Menu 1:

PASTA - Gratin of noodles
and minced meat (beef) with lettuce and raspberry dressing 1,2,5

Menu 2:

Cauliflower with bread crumbs,
herb sauce and organic potatoes 3 😊

Wednesday 05.12.

Menu 1:

Breaded escalope (chicken)
with creamy Brussels sprouts and spaetzle

Menu 2:

Vegetable soup (carrots, celery, turnip cabbage)
with semolina dumplings
and organic wholemeal baguette 😊

Thursday 06.12.

Menu 1:

Gratin of salmon and potatoes
with a side of organic crudités (carrot) 😊

Menu 2:

PASTA - Makkaroni noodles
with creamy pumpkin sauce

and a side of lettuce (100% organic) 

Actionbar:

PASTA – Makkaroni noodles with
tomato sauce or carbonara sauce
(poultry) and grated cheese 2

Friday 07.12.

Menu 1:

Small meat balls (beef) with mushroom sauce and potatoes

Menu 2:

Vegetarian escalope with tomato sauce, rice
and a side of Chinese cabbage corn salad in yogurt dressing 1,3 😊

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

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





BROICH KITA & SCHULCATERING

Monday 10.12.

Menu 1:

Baked fish filet with cocktail sauce, potatoes and crudités (cucumber) ^{3, 8} 😊

Menu 2:

PASTA - Organic spaghetti with vegetable bolognese sauce, Parmesan cheese and lettuce with French dressing ²

Actionbar:

PASTA – Organic Spaghetti
with Basil Pesto Sauce

Tuesday 11.12.

Menu 1:

Poultry ragout in tomato bell pepper sauce, organic Spirelli noodles and a side of lettuce with herb basil dressing ³ 😊

Menu 2:

Potato pockets stuffed with herb cream cheese with a side organic creamy spinach

Wednesday 12.12.

Menu 1:

"Do it yourself" kebab with pita bread, chicken gyro, coleslaw, tomatoes and tzaziki ^{2, 3}

Menu 2:

Creamy potato soup with organic wholemeal baguette

Thursday 13.12.

Menu 1:

Bread dumpling with carrot ragout and a side of lettuce with yogurt dressing

Menu 2:

Chili sin Carne (red beans, corn, bell pepper) with sour cream

and wholemeal baguette (100% organic) 😊



Actionbar:

PASTA - Tortelloni noodles stuffed with spinach with cheese sauce and lettuce with raspberry dressing ^{2, 5} 😊

Friday 14.12.

Menu 1:

"Bifteki" (meat ball (beef) stuffed with Feta cheese) with tzatziki and organic rice 😊

Menu 2:

Vegetarian patty with chive sauce, organic potatoes or rice and lettuce with mango dressing ³

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

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



BROICH KITA & SCHULCATERING


Monday 17.12.

Menu 1:

"Fleischkäse" (poultry) with ketchup
and potato salad with vinegar oil dressing ^{2, 3, 8}

Menu 2:


PASTA - Noodles with tomato sauce

and a side of lettuce with vinegar oil dressing (100% organic)  **BIOLOGISCH**

Actionbar:
Noodles
with tomato tuna sauce ³

Tuesday 18.12.

Menu 1:

Pea stew with sliced sausage (beef)
with a side of organic wholemeal baguette ^{2, 3} 


Menu 2:

Gratin of broccoli and spaetzle
with a side of crudités (cucumber)

Actionbar:
Pizza –
Margherita ¹ or Salami ^{1 2 3}

Wednesday 19.12.

Menu 1:

Spinach risotto with salmon and sour cream dip
with a side of lettuce with French dressing 

Menu 2:

Mashed potatoes
and a side of organic creamy carrot vegetables

Thursday 20.12.

Menu 1:

Chicken breast with pumpkin curry and organic rice 

Menu 2:

Austrian "Kaiserschmarrn"
with a side of vanilla sauce, cinnamon and sugar

Actionbar:
Nasi Goreng (Asian stir-fry) ²

Friday 21.12.

NO SCHOOL

We wish you a Merry Christmas and a Happy New Year!

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
www.broichcatering.com



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

