



BROICH KITA & SCHULCATERING

Menu from January 2nd to January 31st 2019

Tuesday 01.01.

New Year's Day

Wednesday 02.01.

to

Friday 04.01.

HOLIDAYS

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



Organic products marked in green



BROICH KITA & SCHULCATERING

Monday 07.01.

Menu 1:

Chicken breast with poultry sauce, peas and **rice** 1, 5 😊

Menu 2:

PASTA - **Spirelli** with lime sauce with zucchini and carrots with a side of feta cheese

Tuesday 08.01.

Menu 1:

Sausage goulash (beef) in tomato sauce with potato wedges and a side of cucumber salad in yogurt dressing 2, 3, 5

Menu 2:

Vegetable dumpling with cheese sauce and a side of lettuce with raspberry dressing 2, 5 😊

Wednesday 09.01.

Menu 1:

PASTA - **Rigatonelli** noodles with creamy salmon dill sauce and a side of lettuce with mango dressing 😊

Menu 2:

Soy escalope with bell pepper sauce and organic rice with a side of **crudités (carrots)** 1, 5

Actionbar

Rigatonelli with carbonara sauce, to that lettuce with mango dressing 2

Thursday 10.01.

Menu 1:

Lentil stew with **wholemeal baguette** 3, 5 😊

Menu 2:

Vegetable "Maultaschen" (potatoes, carrots, spinach) in vegetable stock with potato salad in vinegar oil dressing 2

Actionbar

Pizza 1 2 3
Salami, Tuna, Bell pepper

Friday 11.01.

Menu 1:

Small meat balls (beef) with cream sauce, cauliflower and **rice** 1, 5

Menu 2:

Gratin of sweet potato and broccoli with cheese 😊

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

Organic products marked in green



BROICH KITA & SCHULCATERING

Monday 14.01.

Menu 1:

Cevapcici (beef) with vegetable couscous (carrots, peas, bell pepper) and tomato yogurt dip ³

Menu 2:

Gnocchi with **spinach sauce** and grated cheese 😊

Actionbar

Gnocchi with tomato sauce, with grated cheese

Tuesday 15.01.

Menu 1:

Breaded escalope (pork) with cream sauce, peas and spaetzle ^{1,5}

Alternative to pork:

Breaded escalope (chicken) with cream sauce, peas and spaetzle ^{1,5}

Menu 2:

Vegetable goulash (zucchini, bell pepper, carrots) with rice

and a side of **lettuce with vinegar oil dressing** ³ 😊 

Wednesday 16.01.

Menu 1:

PASTA - **Spaghetti** with Carbonara sauce (turkey), grated cheese and lettuce with mango dressing ² 😊

Menu 2:

Vegetable patty with herb sauce and mashed potatoes and carrots ³

Actionbar

Nasi Goreng ²
(asian stir fry)

Thursday 17.01.

Menu 1:

Breaded fish filet with cocktail sauce, **potatoes** and lettuce with herb basil dressing ³ 😊

Menu 2:

Pizza – Margherita, Spinach, Tuna ¹

Friday 18.01.

Menu 1:

Roast (beef) with gravy, red cabbage and potatoes ^{1,5}

Menu 2:

PASTA - **Wholemeal Spirelli** with carrot bolognese sauce and grated cheese with a side of cucumber salad in yogurt dressing ² 😊

Aktionsbar

Wholemeal Spirelli with tomato sauce with cheese, to that salad of cucumbers with yogurt dressing ²

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



Organic products marked in green



BROICH KITA & SCHULCATERING

Monday 21.01.

Menu 1:

Poultry sausage with gravy, corn and potatoes ^{1, 3, 5}

Menu 2:

Vegetarian spring roll (mung beans, white cabbage, leek)
with sweet-sour dip and rice ^{1, 2, 3} 😊

Tuesday 22.01.

Menu 1:

Hash (beef) with Penne noodles and a side of lettuce with French dressing ^{1, 5} 😊

Menu 2:

Polenta dumpling filled with spinach,
in addition creamy vegetables (potato, carrot, cabbage turnip) ^{3, 5}

Wednesday 23.01.

Menu 1:

Breaded fish filet with remoulade, potatoes and crudités
(carrots) ⁹ 😊

Menu 2:

PASTA - Rigatonelli noodles with tomato sauce and
grated cheese

with a side of lettuce with vinegar oil dressing



Actionbar

Rigatonelli with carbonara
sauce and grated cheese,
with a side of lettuce with
vinegar oil dressing ²

Thursday 24.01.

Menu 1:

"Do it yourself" Hamburger with burger pan, meat ball (beef),
lettuce, gherkin and burger sauce with a side of potato wedges ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menu 2:

Vegetable stew (swede, carrot, pumpkin)
with wholemeal baguette ^{3, 5} 😊

Friday 25.01.

Menu 1:

Chicken fricassee with mushrooms, rice and lettuce with French dressing 😊

Menu 2:

Unripe spelt grain roast with chive sauce, Penne noodles and crudités (cucumber)

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

Organic products marked in green



BROICH KITA & SCHULCATERING

Monday 28.01.

Menu 1:

Chopped beef with cauliflower and potatoes ^{1,5} 😊

Menu 2:

Vegetable curry (carrots, zucchini, bell pepper) in coconut sauce

with rice ³ 

Tuesday 29.01.

Menu 1:

Poultry gyro with tzaziki and tomato rice with a side of cabbage salad in vinegar oil dressing ^{2,3}

Menu 2:

PASTA - Homemade pumpkin lasagna with bechamel sauce and lettuce with herb basil dressing ³ 😊

Wednesday 30.01.

Menü 1:

Chili con Carne ((beef) (red beans, corn, bell pepper)) with crème fraîche and wholemeal baguette 😊

Menu 2:

Omelette with creamy spinach and potatoes ³

Thursday 31.01.

Menu 1:

Fish filet (hoki) with dill sauce, organic rice and crudités (cucumber) 😊

Menu 2:

PASTA - Penne noodles with creamy broccoli sauce

and grated cheese 

Actionbar

Sausage (poultry) with tomato-curry-sauce, with potato wedges and cruditée (cucumber) ^{1 3 5 8}

Friday 01.02.

Menu 1:

Chicken thighs with gravy, potatoes and lettuce with French dressing ^{1,5} 😊

Menu 2:

Bread dumpling with creamy mushroom sauce and carrot salad in vinegar oil dressing ³

Actionbar

Bami Goreng ²
(Asian stir fry)

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

Organic products marked in green