



BROICH KITA & SCHULCATERING

Menu from January 28th to February 28th 2019 International Schools

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 crudité (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

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

Organic products marked in green



BROICH KITA & SCHULCATERING

Monday 04.02.

Menu 1:

"Fleischkäse" (pork or poultry) with gravy, apple red cabbage and potatoes ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menu 2:

PASTA - Vegetarian tortelloni (spinach) with bell pepper sauce and grated cheese ^{1, 5} 😊

Tuesday 05.02.

Menu 1:

PASTA - Spaghetti with Bolognese sauce (minced meat (beef)) or tomatosauce, italien hard cheese and Chinese cabbage corn salad in yogurt dressing ^{2, 3}

Menu 2:

Winterly ratatouille (turnip cabbage, pumpkin, swede) with rice and lettuce with raspberry dressing 😊

Wednesday 06.02.

Menu 1:

Chicken breast filet with curry sauce, cauliflower and rice 😊

Menu 2:

"Schupfnudel" pan with savoy cabbage and carrots with a side of lettuce with Frenchdressing

Thursday 07.02.

Menu 1:

Potato cream soup with sliced sausage (beef) and wholemeal baguette ^{2, 3, 5} 😊

Menu 2:

Vegetable potato fritter with herb curd cheese and crudités (cucumber)

Actionbar

Pizza ^{1 2 3}


Margherita, Salami, Bell pepper & Corn

Friday 08.02.

Menu 1:

Spanish paella (rice pan with corn, bell pepper and peas) with salmon, lemon dip and lettuce with herb basil dressing ³ 😊

Menu 2:

PASTA – Penne noodles with tomatosauce and grated cheese, to that a side of lettuce with vinegar oil dressing 😊 

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 11.02.

Menu 1:

Meat ball (beef) with black salsify and potatoes

Actionbar

Menu 2:

Oriental vegetable with chickpeas, organic
Couscous and yogurt mint dip 😊


Nasi Goreng ²
(asian stir fry)

Tuesday 12.02.

Menu 1:

Sausage ragout (turkey) in tomato sauce
with potato wedges and a side of cucumber salad with yogurt dressing ^{2, 3, 5} 😊

Menu 2:

Potatoes au gratin with broccoli and unripe spelt grain
with a side of lettuce with vinegar oil dressing 

Wednesday 13.02.

Menu 1:

Breaded fish filet with cocktail sauce,
potatoes and lettuce with raspberry dressing 😊

Menu 2:

Vegetarian escalope (spinach) with herb sauce, rice
and a side of crudités (carrots) ³

Thursday 14.02.

Menu 1:

Goulash (beef) with Penne noodles
and lettuce with herb basil dressing ^{1, 3, 5} 😊

Actionbar

Menu 2:

Chopped soy in creamy mushroom sauce
with peas and spaetzle ^{1, 3, 5}

PASTA - Penne noodles with
tomato sauce and grated cheese

Friday 15.02.

Menu 1:

"Cordon bleu" (chicken breast stuffed with turkey ham and cheese)
with gravy, carrots and rice ^{1, 2, 5}

Menu 2:

Gratin of "Maultaschen" (potato, carrot, spinach) with cheese and tomato sauce
with a side of yogurt dressing 😊

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 18.02.

Menu 1:

Breaded salmon filet with creamy spinach and potatoes 😊

Menu 2:

Asian vegetable pan (Chinese cabbage, carrot, bell pepper) with rice ^{1, 2, 3}

Tuesday 19.02.

Menu 1:

Sliced chicken breast in creamy lemon sauce with rice and lettuce with raspberry dressing 😊

Menu 2:

Potato fritter with apple sauce ³

Actionbar

Bami Goreng ²
(Asian stir fry)

Wednesday 20.02.

Menu 1:

PASTA - Lasagna al Forno (beef) with a side of lettuce with French dressing

Menu 2:

Gnocchi with basil pesto sauce or tomato sauce and a side of carrot salad in vinegar oil dressing ³ 😊

Thursday 21.02.

Menu 1:

Vegetarian patty with chive sauce, potatoes and lettuce with French dressing ³

Menu 2:


Broccoli cream soup with wholemeal baguette 😊 

Friday 22.02.

Menu 1:

Meat balls (turkey) with creamy sauce and rice with a side of Chinese cabbage corn salad in yogurt dressing ^{1, 3, 5}

Menu 2:

PASTA - Penne noodles with tomato sauce and grated cheese with a side of lettuce with vinegar oil dressing 

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



Organic products marked in green



BROICH KITA & SCHULCATERING

Monday 25.02.

Menu 1:

Cheese leek soup with minced meat (beef)
and wholemeal baguette 🍌

Menu 2:

Omelette with Baked Beans
(white beans in tomato sauce) and mashed potatoes 3

Tuesday 26.02.

Menu 1:

Breaded fish filet with remoulade,
potatoes and a side of lettuce with raspberry dressing 9 🍌

Menu 2:

"Allgäuer" cheese spaetzle with carrot apple salad in vinegar oil dressing 3

Wednesday 27.02.

Menu 1:

Chicken breast filet with vegetable CousCous (carrot, peas, bell pepper)
and a side of tomato dip 3 🍌

Menu 2:

Burger "do it yourself" (veggie patty or beef patty)
with burger pan, tomatoes, salad,
gherkin and burger sauce with a side of potato wedges 1, 2, 3, 5, 9

Thursday 28.02.

Menu 1:

Cevapcici (beef) with bell pepper sauce,
rice and crudités (cucumber) 1, 5 🍌

Menu 2:

"Kaiserschmarrn" with vanilla sauce, cinnamon and sugar

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