



BROICH KITA & SCHULCATERING

Speiseplan March 2019 ISR

Monday 25.02.

Menu 1:

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

Actionbar

Menu 2:

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

Pizza 1 2 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

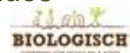
Friday 01.03.

Menu 1:

Sausage (pork or poultry) with gravy, corn and potatoes 1, 3, 5

Menu 2:

PASTA - Spirelli noodles with cheese sauce
and a side of lettuce in 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 04.03.

Carnival Monday - NO SCHOOL

to

Friday 08.03.

NO SCHOOL

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 11.03.

NO SCHOOL

Tuesday 12.03.

Menu 1:

PASTA - Noodle and minced meat casserole (beef) with a side of lettuce and raspberry dressing ^{1,5} 😊

Menu 2:

Potato pockets stuffed with herb cream cheese with a side of creamed spinach

Wednesday 13.03.

Menu 1:

Kebap "do-it-yourself" with pita bread, chicken gyro, cabbage in vinegar oil dressing, tomatoes and tzaziki ^{2,3} 😊

Menu 2:


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

Thursday 14.03.

Menu 1:

PASTA - Tortelloni noodles stuffed with spinach with tomato sauce and a side of lettuce with mango dressing

Menu 2:

Chili sin Carne (red beans, corn, bell pepper) with sour cream and wholemeal baguette 😊 

Friday 15.03.

Menu 1:

Chicken breast with Asian vegetables (Chinese cabbage, carrots, bell pepper), served with rice ^{1,2,3} 😊

Menu 2:

Vegetarian patty with chive sauce, served with potatoes and chinese cabbage-corn salad in yogurt dressing ³

Actionbar

Pizza ^{1,2,3}

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 18.03.

Menu 1:

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

Menu 2:

Falafel (little balls made of chickpeas)
with vegetable ragout (tomato, carrot, zucchini) and rice ³ 😊

Tuesday 19.03.

Menu 1:

PASTA - Rigatonelli noodles with creamy salmon dill sauce,
or tomato sauce served with lettuce in French dressing 😊

Menu 2:

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

Wednesday 20.03.

Menu 1:

Goulash (beef) with mushrooms,
served with potatoes and carrot salad in vinegar oil dressing ^{1, 3, 5}

Menu 2:


PASTA - Wholemeal Spirelli noodles with pesto sauce,
served with lettuce in vinegar oil dressing ³ 😊

Thursday 21.03.

Menu 1:

Poultry ragout in tomato sauce with Penne noodles
and lettuce in herb basil dressing ³ 😊

Menu 2:

Rice pudding with apple sauce,
cinnamon and sugar ³ 

Actionbar

Bami Goreng ²
(Asian stir fry)

Friday 22.03.

Menu 1:

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

Menu 2:

Eggs in mustard sauce with mashed potatoes
and a side of lettuce with raspberry dressing ^{1, 2, 5}

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 25.03.

Menu 1:

Meatballs (beef) with cream sauce, served with carrots and Eibly or rice ^{1,5}

Menu 2:

PASTA – Rigatonelli noodles with spinach sauce, served

with grated cheese 🍌 

Aktionsbar

PASTA – Rigatonelli noodles with tomato sauce, served with grated cheese

Tuesday 26.03.

Menu 1:

Pollack, served with dill sauce, rice and lettuce with mango dressing 🍌

Menu 2:

Vegetable „Maultaschen“ (potatoes, carrots, spinach) in vegetable broth, served with potato salad in vinegar-oil dressing ²

Wednesday 27.03.

Menu 1:

Chicken escalope with ketchup and potato wedges with a side of lettuce and raspberry dressing^{3,5}

Menu 2:

Vegetable dumplings (leek, carrot, celery) with creamy turnip cabbage and a side of crudités (carrot) 🍌

Thursday 28.03.

Menu 1:

Chicken breast fillet with poultry sauce, served with cauliflower and potatoes ^{1,5}

Menu 2:

Vegetarian „Paella“ (Spanish rice stew with corn, bell pepper and peas) with a side of lemon dip and baguette 🍌

Friday 29.03.

Menu 1:

PASTA - Spaghetti with bolognese sauce (beef) or tomato sauce with grated cheese and cucumber salad in yogurt dressing ²

Menu 2:

Gnocchi casserole with zucchini in Béchamel sauce, served with lettuce in vinegar oil dressing ³ 🍌

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