

Montag den 28.06.

**Hähnchenbrustfilet "natur" mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Aubergine, Paprika) und Bio-Vollkornspirelli 😊**

Hähnchenbrust Ratatouille
Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}

**Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit saurer Sahne,
dazu Bio-Weizenbaguette (KG)**

Chili sin Carne ⁱ Sauerrahm ^g Bio-Baguette ^{a, a1}

Dienstag den 29.06.

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Weizen-Ebly

Hackbällchen (Rind) ^{a, a1, c} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Maisgemüse ^g Ebly ^{a, a1}

Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊

Bio Käse-Makkaroni ^{a, a1, g, l}
Bio-Salat Bio-Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Mittwoch den 30.06.

KEIN MITTAGESSEN (LUNCHPAKETE SUMMER SCHOOL)

Donnerstag den 01.07.

Gnocchi mit Gemüsebolognese und Reibekäse, dazu Salat mit Frenchdressing

Gnocchi ^{a, a1, c, l}
Gemüsebolognesesauce ^{f, i}
Reibekäse ^g Salat
Frenchdressing ^{j, l}

Freitag den 02.07.

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Weizenbaguette 😊

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind) ^{a, a1, g}
Bio-Weizenbaguette ^{a, a1, a2}

**Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Möhrenragout, dazu Salat mit
Mangodressing**

Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung ^{g, i}
Möhrenragout ^g Salat
Mangodressing ^{j, l}

😊 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-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Montag den 05.07.

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

Geflügelgyros Tzaziki^g Bio-Reis Krautsalat

Gemüseulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Kartoffeln (100 % Bio)

Gemüseulasch Bio^{g, i}
Kartoffeln Bio

Dienstag den 06.07.

PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Rind) und italienischer Hartkäse, dazu Knabbergurken

Penne Bio^{a, a1} Bolognese Sauce (Geflügel)^{a, a1, g, i} Italienischer Hartkäse^{c, g} Gurke

Zwei Spinat-Polenta-Taschen mit Paprikasauce und Bio-Reis

Spinatschnitzel^{a, a1, g} Paprikasauce^{a, a1, a3, g, i, l} Bio-Reis^{a, a5}

Mittwoch den 07.07.

KEIN MITTAGESSEN (LUNCHPAKETE SUMMER SCHOOL)

Donnerstag den 08.07.

Hokifischfilet "Natur" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing

Hokifischfilet^d Remoulade^{c, g, j} Salzkartoffeln Bio Salat Joghurtdressing^{c, g, j}

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio^{g, i} Baguette Bio^{a, a1}

Freitag den 09.07.

Gulasch vom Rind mit Erbsen-Möhrengemüse und Spätzle

Rindergulasch^{a, a1, i} Erbsen-Möhrengemüse^g
Spätzle^{a, a1, c}

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini und Bechamelsauce^{a, a1, g, i}
Salat Mix Bio
Dressing Bio^{j, l}

😊 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-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Montag den 12.07.**Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce, dazu Bio-Salzkartoffeln**Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, a1} Salzkartoffeln Bio Paprikasauce ^{a, a1, a3, g, i, l}**Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika in Tomatensauce) mit Bio-Spirelli und Reibekäse**Ratatouille Bio-Spirelli ^{a, a1} Gouda gerieben ^g**Dienstag den 13.07.****Gebackenes Seelachsfilet mit Limonendip dazu Bio-Paella-Reis**Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d} Limonen Schmand ^g Bio-Paellareis (Erbsen, Karotten, Paprika)**Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio)**Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Bio ⁱ Baguette Bio ^{a, a1}**Mittwoch den 14.07.****KEIN MITTAGESSEN (LUNCHPAKETE SUMMER SCHOOL)****Donnerstag den 15.07.****Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing**Vegetarische Frühlingsrolle ^{a, a1, c, g, i} Bio-Reis Süß-Saurer Dip ^l Gurkensalat**PASTA - Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce (100 % Bio)**Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Kräutersauce (100% Bio) ^{a, a1, g, i}**Freitag den 16.07.****Putengeschnitzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Vollkornreis**Putengeschnitzeltes ^{a, a1, a3, g, l} Erbsengemüse ^g Bio-Vollkornreis**Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern Bio ^{a, a5, g, i} Salat Mix Bio Dressing Bio ^{j, l}

☺ 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

Montag den 19.07.

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce ^{a, a1, g} Möhrengemüse ^g Bio-Reis

PASTA – Penne mit Tomatensauce,

dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Penne ^{a, a1} Tomatensauce Bio ⁱ Gouda Bio gerieben ^g Salat Mix Bio Dressing Bio ^{j, l}

Dienstag den 20.07.

**Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Kartoffelpüree**

Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, i, l} Leipziger Allerlei ^g Kartoffelpüree ^g

Maultaschen dazu Kräutersauce

und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing

Maultaschen ^{a, a1, c, i} Kräutersauce ^g Chinakohl-Mais-Salat ^{c, g, i, l}

Mittwoch den 21.07.

KEIN MITTAGESSEN (LUNCHPAKETE SUMMER SCHOOL)

Donnerstag den 22.07.

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1} Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g}

Salat Donnerstag French-Dressing ^{j, l}

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio)

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio ^{c, g}

Kräuterquark Bio ^g

Freitag den 23.07.

**Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Reis,
dazu Salat mit Frenchdressing**

Würstchengulasch in Tomatensauce ^{g, f, i, j, l}

Bio-Reis Salat French-Dressing ^{j, l}

**Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Currydip,
dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten)**

Falafel ^{a, a1, i} Curry-Frischkäse-Dip ^g

Gemüse-Couscous Bio ^{a, a1, i}

☺ 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-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft