BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Speiseplan 02.11.2026 - 06.11.2026 – ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Baked Beans	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte)	Penne Bio a, a1 Lachs- Tomaten - Sahnesauce d, g, i Salat French-Dressing c, j	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce 1, 3, g	Erbseneintopf i Putenwürstchen Baguette Bio a, a1
Menü 2	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g	Cremige Gemüsesuppe (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Gnocchi Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g
Menü 3 Klassiker	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffeln 5, l Rahmwirsinggemüse a, a1, g, j	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio Knabbergurken	Gebratener Asia Reis mit Ei und Gemüse (Möhre, Erbse, Mais) 2, a, a1, c, f Süß-Saurer Dip 1, 2, a, a1, f
Dessert	Obst der Saison	Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1

Darüber hinaus bieten wir in der Cafeteria eine täglich wechselnde Salatbar mit verschiedenen Dressings an.

Hier geht's zur DGE!

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	6 geschwärzt
2 mit Konservierungsstoff	7 gewachst
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärker	9 mit Süßungsmittel
5 geschwefelt	10 enthält eine Phenylalaninquelle

Mit ♡ gekocht.

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h6 enthält Paranuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h7 enthält Pistazie
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h8 enthält Macadamianuss
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	i enthält Sellerie
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
c enthält Eier	h5 enthält Pekannuss	n enthält Weichtiere
d enthält Fisch		

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 09.11.2026 - 13.11.2026 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen a, a1, g, i Reis Bio	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis Bio	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g	Falafel a, a1, i Curry-Frischkäse-Dip g CousCous Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) 3	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 2	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Bio- Hörnchen a, a1 Kürbissahnesauce Bio 3, g	Linseneintopf Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio
Menü 3 Klassiker	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) g Reis Bio	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l	Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c Apfelmus 3	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Rotkohl Salzkartoffeln 5, l	Haschee (Rind) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Dessert	Obst der Saison	Schokopudding g	Obst der Saison	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c

Darüber hinaus bieten wir in der Cafeteria eine täglich wechselnde Salatbar mit verschiedenen Dressings an.

Hier geht's zur DGE!

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	6 geschwärzt
2 mit Konservierungsstoff	7 gewachst
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärker	9 mit Süßungsmittel
5 geschwefelt	10 enthält eine Phenylalaninquelle

Mit ♡ gekocht.

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h6 enthält Paranuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h7 enthält Pistazie
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h8 enthält Macadamianuss
a3 enthält Gerste	(beinhaltet Laktose)	i enthält Sellerie
a4 enthält Hafer	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a5 enthält Dinkel	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a6 enthält Kamut	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
b enthält Krebstiere	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
c enthält Eier	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
d enthält Fisch	h5 enthält Pekannuss	

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 16.11.2026 - 20.11.2026 - ISR



	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Rosenkohlrahmgemüse g	Vollkornspirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Rotkrautsalat	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j Wirsinggemüse g, j Kartoffelpüree g	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln Bio 3 Rotkohl Bratensauce a, a1, a3	Hähnchengeschnetzeltes a, a1, a3, g, i Spätzle a, a1, c Rote-Bete-Salat i, j
Menü 2	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g	Kürbiscremesuppe Bio 3, g Baguette Bio a, a1	Mexikanische Nudelauflauf Veggie Bio a, a1, g, i, j	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g	Hähnchengeschnetzeltes a, a1, a3, g, i Kroketten g Rote-Bete-Salat i, j
Menü 3 Klassiker	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Grünkohl und Kartoffeln untereinander j	Veggie Schnitte a, a1, f Wirsinggemüse g, j Kartoffelpüree g	Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen g, i Baguette Bio a, a1	Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Kartoffelsalat 2, 4, i, j
Dessert	Obst der Saison	Karamell Pudding a, a1, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Pflaumenstreuselkuchen 3, 8, a, a1, c, g, h1



Darüber hinaus bieten wir in der Cafeteria eine täglich wechselnde Salatbar mit verschiedenen Dressings an.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Hier geht's zur DGE!

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	6 geschwärzt
2 mit Konservierungsstoff	7 gewachst
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärker	9 mit Süßungsmittel
5 geschwefelt	10 enthält eine Phenylalaninquelle

Mit ♡ gekocht.

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h6 enthält Paranuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h7 enthält Pistazie
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h8 enthält Macadamianuss
a3 enthält Gerste	(beinhaltet Laktose)	i enthält Sellerie
a4 enthält Hafer	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a5 enthält Dinkel	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a6 enthält Kamut	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
b enthält Krebstiere	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
c enthält Eier	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
d enthält Fisch	h5 enthält Pekannuss	

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch schule@broichcatering.com www.broichcatering.com 0211 / 60 20 31 99

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 23.11.2026 - 27.11.2026 - ISR

	Mo	Di	Südafrika Tag Mi	Do	Fr
Menü 1	Spirelli Bio a, a1 Erbsen-Lachs-Sahne-Sauce d, g, i	Butter Chicken a, a1, g, i Reis Bio	Bobotie a, a1, c, g Reis Bio	Knuspertaler (Karotte, Spinat) Salzkartoffeln Bio 3 Kürbis-Bananen-Currysauce g	Vollkorn-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g
Menü 2	Gemüsecurry mit Linsen Bio 3, g Reis Bio	Gnocchipfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, g	Rigatonelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	-	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g
Menü 3 Klassiker	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g	Polenta-Spinat-Knuspertasche a, a1, g, i Blumenkohl in Kräuterrahmsauce 3, g	Bobotie a, a1, c, g Kartoffelpüree g	Pizza Margherita oder Salami a, a1, g, 1, 2, 3	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce a, a1, a3, g Reis Bio Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3, j, l
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Melktart a, a1, c, g	Obst der Saison	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g

Darüber hinaus bieten wir in der Cafeteria eine täglich wechselnde Salatbar mit verschiedenen Dressings an.

Hier geht's zur DGE!

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

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

Mit ♡ gekocht.

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

BHG.BROICHCATERING GMBH, Böhlerstr. 1, 40667 Meerbusch
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com
0211 / 60 20 31 99