BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Speiseplan 02.11.2026 - 06.11.2026 – ISR KG

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	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
Vegetarische Alternative		Cremige Gemüsesuppe (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio		Gnocchi Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g
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 KG

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Hühnerfrikassee mit Erbsen a, a1, g, i Reis Bio	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Rotkohl Salzkartoffeln 5, l	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Vegetarische Alternative	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis Bio	Bio- Hörnchen a, a1 Kürbissahnesauce Bio 3, g	Falafel a, a1, i Curry-Frischkäse-Dip g CousCous Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) 3	
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
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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 16.11.2026 - 20.11.2026 – ISR KG



	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Rosenkohlrahmgemüse g	Kürbiscremesuppe Bio 3, g Baguette Bio a, a1	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j 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
Vegetarische Alternative			Veggie Schnitte a, a1, f Wirsinggemüse g, j Kartoffelpüree g	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g	
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 (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 23.11.2026 - 27.11.2026 – ISR KG

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g	Butter Chicken a, a1, g, i Reis Bio	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Djuvec-Reis i Joghurt-Dip g Krautsalat 2, 3	Pizza Margherita oder Salami a, a1, g, 1, 2, 3	Vollkorn-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g
Vegetarische Alternative	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		
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Stracciatella Joghurt 3, f, 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	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