BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 02.11.2026 - 06.11.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Baked Beans	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte)	Spaghetti Bio a, a1 Lachs- Tomaten - Sahnesauce d, g, i Salat French-Dressing c, j	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio Knabbergurken	Erbseneintopf i Putenwürstchen Baguette Bio a, a1

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Hier geht's zur DGE!

Mit ♡ gekocht.

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

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 09.11.2026 - 13.11.2026

	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	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio	Linseneintopf Bio 3, i Baguette Bio a, a1

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Hier geht's zur DGE!

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



	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Djuvec-Reis i Joghurt-Dip g Krautsalat 2, 3	Vollkornspirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Rotkrautsalat	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j Wirsinggemüse g, j Kartoffelpüree g	Kartoffelsuppe g, i Putenwürstchen Baguette Bio a, a1	Hähnchengeschnetzeltes a, a1, a3, g, i Spätzle a, a1, c Rote Bete Salat i, j





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

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l	Spirelli Bio a, a1 Erbsen-Lachs-Sahne-Sauce d, g, i	Butter Chicken a, a1, g, i Reis Bio	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g

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

Speiseplan 30.11.2026 - 04.12.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g				

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