BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

Speiseplan 02.11.2026 - 06.11.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffeln 5, l Rahmwirsinggemüse a, a1, g, j	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j,	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	Gnocchi Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g
Vegetarische Alternative	Spaghetti Bio a, a1 Tomatensauce Bio	Cremige Gemüsesuppe (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce 1, 3, g	
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Schokoladenpudding g Vanillesauce g	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1

DGEprüfte Qualität

Hier geht's zur DGE!

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

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

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	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	Haschee (Rind) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Vegetarische Alternative		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	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Sankt Martin Weckmänner a, a1, c, g	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c

DGEprüfte Qualität

Hier geht's zur DGE!

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

MSC ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI

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



	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
Vegetarische Alternative	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g		Veggie Schnitte a, a1, f Kartoffeln 5, l Kohlrabi-Rahmgemüse g	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln Bio 3 Rotkohl Bratensauce a, a1, a3	Bio-Gemüsegulasch (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) g Kartoffeln 5, l
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Vanille Pudding g	Obst der Saison	Pflaumenstreuselkuchen 3, 8, a, a1, c, g, h1





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

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g	Rigatonelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Spirelli Bio a, a1 Erbsen-Lachs-Sahne-Sauce d, g, i	Butter Chicken a, a1, g, i Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce a, a1, a3, g Reis Bio Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3, j, l
Vegetarische Alternative	Gemüsecurry mit Linsen Bio 3, g Reis Bio		Polenta-Spinat-Knuspertasche a, a1, g, i Blumenkohl in Kräuterrahmsauce 3, g	Knöpfle a, a1, c Champignonrahm g Knabbergurken	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Schokoladenpudding g Vanillesauce g	Obst der Saison	Vanillemuffin 8, a, a1, c, 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 (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 30.11.2026 - 04.12.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g				
Vegetarische Alternative					
Dessert	Obst der Saison				

DGEprüfte Qualität

Hier geht's zur DGE!

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC

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