

# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Montag den 03.01.

**Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 😊**

Vegetarisches Schnitzel <sup>a, a1, a4, c, g</sup>

Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>

Bio-Reis

Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

### Dienstag den 04.01.

**PASTA - Penne mit Spinatsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊**

Penne Bio <sup>a, a1</sup>

Spinatsauce Bio <sup>g</sup>

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

### Mittwoch den 05.01.

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

Rindergeschnetzeltes <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>

Leipziger Allerlei <sup>g</sup>

Vollkornreis

**Kartoffelcremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)**

Kartoffelcremesuppe Bio <sup>g, i</sup>

Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

😊 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 erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering GmbH  
Hansaallee 321  
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0  
Telefax 0211 / 60 203 591

[schule@broichcatering.com](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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

# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Donnerstag den 06.01.

#### **Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊**

Lachs-Kartoffelaufbau <sup>d, g</sup>

Salat Donnerstag

Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

#### **PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Tomatensauce und italienischer Hartkäse**

Tortellini Spinat und Ricotta <sup>a, a1, c, g</sup>

Tomatensauce <sup>i</sup>

It. Hartkäse <sup>c, g</sup>

### Freitag den 07.01.

#### **Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Knöpfe und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing**

Geflügelfrikadelle <sup>a, a1, c</sup>

Paprikasauce <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>

Eierknöpfe <sup>a, a1, c</sup>

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>g, j</sup>

#### **Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Kartoffeln (100% Bio) 😊**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio <sup>g, i</sup>

Kartoffeln Bio

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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

# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Montag den 10.01.

#### **Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Vollkornreis und Salat mit Frenchdressing 😊**

Hähnchenbrustfilet natur  
Geflügeljus <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Vollkornreis  
Salat Montag  
French-Dressing <sup>j, l</sup>

#### **Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren**

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren <sup>a, a1, c, g, i</sup>

### Dienstag den 11.01.

#### **Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Bio-Reis und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Cevapcici (Rind) <sup>a, a1</sup>  
Ajvar <sup>i</sup>  
Bio-Reis  
Krautsalat

#### **Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Kartoffeln (100 % Bio) 😊**

Gemüseglasch Bio <sup>g, i</sup>  
Kartoffeln Bio

### Mittwoch den 12.01.

#### **Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln 😊**

Pochiertes Seelachsfilet <sup>d</sup>  
Blattspinat <sup>g</sup>  
Salzkartoffeln Bio

#### **Spinatknödel mit Champignonrahm, dazu Knabbergurken**

Spinatknödel <sup>a, a1, c, g, l</sup>  
Champignonrahm <sup>g</sup>  
Gurke ganz

😊 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 erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 Enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Cashewnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e Enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

BHG.Broichcatering GmbH  
Hansaallee 321  
40549 Düsseldorf

Telefon 0211 / 60 203 0  
Telefax 0211 / 60 203 591

[schule@broichcatering.com](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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

# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Donnerstag den 13.01.

#### **Erbseintopf mit Geflügelwurst dazu Bio-Weizenbaguette**

Erbseintopf <sup>i</sup>

Geflügelwurst <sup>a, a1, g, i, j</sup>

Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

#### **Erbseintopf dazu Bio-Weizenbaguette 😊**

Erbseintopf <sup>i</sup>

Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

#### **Kaiserschmarrn mit Vanillesauce**

Kaiserschmarrn <sup>a, a1, c, g</sup>

Vanillesauce <sup>g</sup>

### Freitag den 14.01.

#### **PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu it. Hartkäse und Salat mit Joghurtdressing**

Bio-Spaghetti <sup>a, a1</sup>

Carbonara Sauce Pute <sup>a, a1, c, g</sup>

It. Hartkäse <sup>c, g</sup>

Salat Freitag

Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

#### **Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse 😊**

Gnocchi Bio <sup>a, a1</sup>

Kürbissahnesauce Bio <sup>g, i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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

# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Montag den 17.01.

#### **Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Mayo-Dressing**

Geflügelfleischkäse  
Ketchup  
Kartoffelsalat <sup>c, j</sup>

#### **Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊**

Blumenkohl-Käse-Taler <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Kräutersauce <sup>g, h4</sup>  
Bio-Reis  
Salat Montag  
Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

### Dienstag den 18.01.

#### **Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 😊**

Chili sin Carne Bio <sup>i</sup>  
Saure Sahne Bio <sup>g</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

#### **Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce, dazu Salat mit Frenchdressing**

Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce <sup>a, a1, c, g</sup>  
Salat Dienstag  
French-Dressing <sup>j, l</sup>

### Mittwoch den 19.01.

#### **Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse 😊**

Hähnchengeschnetzeltes <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Erbsengemüse <sup>g</sup>  
Bio-Vollkornspirelli <sup>a, a1</sup>

#### **Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais), mit Kartoffeln dazu Kräuterquark**

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Salzkartoffeln  
Kräuterquark <sup>g</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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

# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Donnerstag den 20.01.

#### **Hokifischfilet natur mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhren** 😊

Hokifischfilet natur <sup>a, a1, d, g, j</sup>  
Tomatensauce <sup>i</sup>  
Bio-Dinkelreis <sup>a, a5</sup>  
Karotte ganz

#### **Tortellini-Auflauf mit Spinat-Sauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing**

Tortellini Auflauf mit Spinat-Sauce <sup>a, a1, g, i</sup>  
Salat Mix Bio  
Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, i, l</sup>

### Freitag den 21.01.

#### **Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce und Semmelknödel**

Hähnchenbrustfilet natur  
Champignonsauce <sup>g</sup>  
Semmelknödel <sup>a, a1, c, g</sup>

#### **Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio)** 😊

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken Bio <sup>g, i</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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

# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Montag den 24.01.

#### **Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce <sup>f, i, j</sup>  
Bio-Rigatonelli <sup>a, a1</sup>

#### **Zwei Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Frenchdressing 😊**

Eier gekocht <sup>c</sup>  
Senfsauce <sup>g, i, j, l</sup>  
Salzkartoffeln Bio  
Salat Montag  
French-Dressing <sup>i, l</sup>

### Dienstag den 25.01.

#### **Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio)**

Kartoffelsuppe Bio <sup>g, i</sup>  
Putenwürstchen Bio  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

#### **Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette (100% Bio) 😊**

Kartoffelsuppe Bio <sup>g, i</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

#### **Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurdressing 😊**

Vegetarisches Schnitzel <sup>a, a1, a4, c, g</sup>  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Bio-Reis  
Salat  
Joghurdressing <sup>c, g, j</sup>

### Mittwoch den 26.01.

#### **Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken**

Burger Brötchen <sup>a, a1, g, k</sup>  
Frikadelle für Hamburger <sup>j</sup>  
Gewürzgurken in Scheiben  
Tomaten in Scheiben  
Romana geschnitten  
Burger-Sauce <sup>c, j</sup>  
Kartoffelecken <sup>l</sup>

#### **PASTA - Vollkorn-Spirelli mit Käsesauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 😊**

Bio-Vollkornspirelli <sup>a, a1</sup>  
Käsesauce Bio <sup>g, i</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>  
Bio-Gurke ganz

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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



# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Donnerstag den 27.01.

#### **Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis 😊**

Vegetarische Frühlingsrolle <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Bio-Reis  
Süß-Saurer Dip <sup>l</sup>

#### **Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio)**

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio <sup>g, i</sup>  
Salat Mix Bio  
Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

### Freitag den 28.01.

#### **Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing 😊**

Gebackenes Seelachsfilet <sup>a, a1, d</sup>  
Remoulade <sup>c, g, j</sup>  
Salzkartoffeln Bio  
Salat Freitag  
French-Dressing <sup>j, l</sup>

#### **PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Soja-Bolognese, dazu Karotten-Apfel-Salat**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat  
in Soja-Bolognese <sup>a, a1, c, f, g, i</sup>  
Karotten-Apfelsalat <sup>l</sup>

😊 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 erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen		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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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



# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Montag den 31.01.

#### **Gulasch vom Rind, dazu Knöpfele und Erbsengemüse**

Rindergulasch <sup>a, a1, a3, l</sup>

Spätzle <sup>a, a1, c</sup>

Erbsengemüse <sup>g</sup>

#### **Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) 😊**

Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio <sup>g</sup>

Salat Mix Bio

Essig-Öl-Dressing Bio <sup>i, j, l</sup>

### Dienstag den 01.02.

#### **Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecris (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing**

Geflügelgyros

Tzaziki <sup>g</sup>

Djuvec-Reis

Krautsalat

#### **PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelauf mit Tomatensauce und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) 😊**

Bunter Vollkorn-Nudelauf mit Tomatensauce und Gemüse

(Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>

### Mittwoch den 02.02.

#### **Geflügelwurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse 😊**

Geflügelwurst <sup>i, j</sup>

Kartoffelpüree <sup>g</sup>

Bio-Möhrenrahmgemüse <sup>g</sup>

#### **Brokkolicremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)**

Brokkolicremesuppe Bio <sup>g, l</sup>

Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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

# Allergen-Speiseplan

## Januar 2022



### Donnerstag den 03.02.

#### **Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip 😊**

Spanische Gemüse-Paella mit Räucherlachs <sup>d</sup>  
Zitronenmayonnaise <sup>c, g, j</sup>

#### **Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurtdressing**

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art <sup>a, a1, a3, f, g, l</sup>  
Semmelknödel <sup>a, a1, c, g</sup>  
Salat Donnerstag  
Joghurtdressing <sup>c, g, j</sup>

### Freitag den 04.02.

#### **Überbackener Nudelaufbau mit Pute und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)**

Nudelaufbau mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce Bio <sup>a, a1, g, i</sup>  
Salat Mix Bio  
Joghurtdressing Bio <sup>c, g, j, l</sup>

#### **Spinatknödel mit Schmand, dazu Linsengemüse 😊**

Spinatknödel <sup>a, a1, c, g</sup>  
Schmand-Dip <sup>g</sup>  
Linsengemüse <sup>i, l</sup>

😊 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](mailto:schule@broichcatering.com)  
[www.broichcatering.com](http://www.broichcatering.com)



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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