

Aubergine & Zucchini  
 Vollwert Frischdienst, Partyservice & Catering GmbH  
 Lievelingsweg 104a, 53119 Bonn  
 0228-670057



www.aubergine-catering.info



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle


Allergene: a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid/Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere, S=Schweinefleisch

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=gewachst, 7=Phosphat, 8=Süßungsmittel

\* = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau

# SPEISEPLAN

Johann-Gottfried-Herder-Gymnasium

28. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
<b>Montag</b> 10/07/2017	FISCH- Schlemmerfilet mit neuen Kartoffeln und Gemüse- Käsestrudeln aW/d/g	Mexikanische Reispfanne mit Erbsen, Mais und Bohnen, dazu feurige Tomatensauce	Schokopudding  g		Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette  (Allergene auf Anfrage)
<b>Dienstag</b> 11/07/2017	<b>Keine Essensausgabe!</b>				
<b>Mittwoch</b> 12/07/2017	Hamburger zum selber basteln mit einer Rinderfrikadelle (1,2,8) und Pommes frites aW/c/f/g/i/j/k	Spaghetti mit Grünkern- bolognese und Reibekäse  aW/c/g/l	Blechkuchen  aW/c/f/g/h/k/m	Veggieburger zum selber basteln mit einem Gemüsebratling (1,2,8) und Pommes frites aW/c/g/i/j/k	
<b>Donnerstag</b> 13/07/2017	Das Team von Aubergine und Zucchini wünscht allen Schülerinnen, Schülern, Lehrerinnen und Lehrern schöne, erholsame Sommerferien!				
<b>Freitag</b> 14/07/2017					