



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

47. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
<b>Montag</b> 19/11/2018	Grünkohl mit frischem Kartoffelpüree(g) und einer Geflügelbratwurst (7)(i/j)	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen (g) auf Blattspinat*	Mandarinenquark (g)	Backcamembert (aW/c/g/j) mit Preiselbeeren, dazu Bunter Blattsalat mit Vinaigrette(j) und ein Brötchen (aW)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
<b>Dienstag</b> 20/11/2018	<b>Keine Essensausgabe!</b>				
<b>Mittwoch</b> 21/11/2018	<b>Keine Essensausgabe!</b>				
<b>Donnerstag</b> 22/11/2018	Rindergulasch mit Nudeln*(aW) und Rohkostsalat (Karotten, Weißkohl, Paprika, Vinaigrette)(i/j)	Kartoffelgratin(g) mit gedämpftem Blumenkohl* und holländischer Sauce(c/g)	Stracciatella-Joghurt(g)	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
<b>Freitag</b> 23/11/2018	Blätterteigtasche (3) (aW/c/g) mit Tomatenrahmsauce (g/l) und Parboiled Reis*	Perlgraupeneintopf mit Suppengemüse (aW/i) und einem Vollkornbrötchen* (aW)	Heidelbeercreme (g)	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)