



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=Sesam, 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=Stützmittel

* = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau

SPEISEPLAN

Johann-Gottfried-Herder-Gymnasium

18. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
Montag 29/04/2019	Chicken-Nuggets (aW/i/j) mit Kartoffelstampf(g) und Buttergemüse (bunte Möhrchen und Erbsen)(g)	Blätterteiggebäck (3) (aW/c/g), dazu Parboiled Reis* mit Tomaten-Paprikasauce(i)	Hausgebackener Apfel-Rührkuchen (aW/c/g/hSp)	Überbackene Baguette mit Salami-, Paprika-, Tomatenwürfeln und Käse (S/aW/g/i)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette <small>(Allergene auf Anfrage)</small>
Dienstag 30/04/2019	Keine Essensausgabe!				
Mittwoch 01/05/2019	Maifeiertag				
Donnerstag 02/05/2019	"Fish and Chips" Backfisch (aW/c/d/g/j) mit Pommes frites und Remouladensauce (1,8)(aW/c/g/j), dazu Eisbergsalat	Pastinaken-Steckrüben-Rösti (aHW/c/i) auf cremigem Möhren- ragout (g)	Stracciatellacreme (g/hSp)	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl <small>(Allergene auf Anfrage)</small>	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette <small>(Allergene auf Anfrage)</small>
Freitag 03/05/2019	Rührei(c/g) mit Erbsen*(natur) an Kartoffelpüree(g)	Vegetarische Ravioli(aW/f/g) mit Tomatenrahmsauce (g) und Streukäse (g), dazu Kohlrabisticks	Ananasquark (g)	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl <small>(Allergene auf Anfrage)</small>	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette <small>(Allergene auf Anfrage)</small>