



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=Süßungsmittel

* = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau

SPEISEPLAN

Johann-Gottfried-Herder-Gymnasium

21. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
Montag 20/05/2019	Puten- geschnetzeltes(g) mit Kroketten(g) und buntem Bauernsalat (Tomate, Gurke, Paprika, Essig-Öl)	Kartoffelgratin,mit Käse überbacken (g), dazu bunter Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Essig-Öl- Dressing)	Pfirsichquark (g)	(aW/c/g/j) mit Preiselbeeren, dazu bunter Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke) und ein	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
Dienstag 21/05/2019	Keine Essensausgabe!				
Mittwoch 22/05/2019	Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch (aW/c/f/g/i), dazu asiatischer Gemüseris(f/i) und Currysauce(g/j)	Cremige Kartoffelsuppe (püriert) mit Sahne (g/i), dazu ein Vollkornbrötchen* (aW)	Mandarinen- joghurt (g)	Pizzazunge Margherita (2 St.), mit Tomate und Käse überbacken (aW/g)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
Donnerstag 23/05/2019	Keine Essensausgabe!				
Freitag 24/05/2019	Milchreis(g) mit heißen Kirschen	Nudelauflauf mit Thunfisch und Erbsen(aW/d/g), dazu Basilikumsauce(g)	Saisonales Stückobst	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)