



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

25. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
<b>Montag 17/06/2019</b>	Hackfleischsauce (Rind)(i) mit Parboiled Reis* und Gemüsesticks (Paprika, Kohlrabi, Möhre)	Drillinge (kleine Pellkartoffeln) mit Eiersalat (aW/c/g/i/j)(1,8), dazu Gemüsesticks	Johannisbeeryoghurt mit Birnenwürfeln(g)	Kartoffel Wedges mit Sour cream(g) und Gemüsesticks (Paprika, Kohlrabi, Möhre)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette <small>(Allergene auf Anfrage)</small>
<b>Dienstag 18/06/2019</b>	<b>Keine Essensausgabe!</b>				
<b>Mittwoch 19/06/2019</b>	Köttbullar (Geflügel) (aW/c/g/i/j) in Rahmsauce(g) mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren, dazu Kohlrabi-Möhren-Radieschensalat(g)	Nudeln*(aW) mit hausgemachter Kräutermischung, Tomaten und Mozzarella(g) (Sauce kalt)	Schoko-Milchpudding(g)	Pizzazunge Margherita (2 St.), mit Tomate und Käse überbacken (aW/g)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baquette <small>(Allergene auf Anfrage)</small>
<b>Donnerstag 20/06/2019</b>	<b>Fronleichnam</b>				
<b>Freitag 21/06/2019</b>	<b>Keine Essensausgabe!</b>				