

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



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  
 Glutenquelle und Nussarten entnehmen Sie bitte unserem Aushang.  
 Änderungen vorbehalten.

**Johann-Gottfried-  
 Herder-Gymnasium**

37. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
<b>Montag 13/09/2021</b>	Seelachsfilet mit feiner Mehrkornkruste (aGW/d), dazu Kartoffelkroketten und Rahmsauce(g)	Spinat-Dinkel-Puffer (aDW/c/g/i) mit Kartoffelkroketten und Rahmsauce(g)	Kirschquark(g)	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl	Zur Zeit leider nicht im Angebot!
<b>Dienstag 14/09/2021</b>	<b>Keine Essensausgabe!</b>				
<b>Mittwoch 15/09/2021</b>	Currywurst (Geflügel, geschnitten in Sauce)(7)(i/j) mit Dampfkartoffeln	Kartoffel-Gemüse-puffer (aW/c) auf bunten Möhrchen und Rahmsauce(g)	Birnenjoghurt(g)	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl	
<b>Donnerstag 16/09/2021</b>	Hähnchen Cordon bleu(2,3,7) (aW/c/f/g/i/j/k) mit brauner Rahmsauce (aSp/g) und Spätzle (aW/c)	Gemüse-Dino (Bratling) (aRW/c/i/k) mit Salzkartoffeln und heller Sauce(g)	Hausgebackener Zitronenkuchen (aW/c/g/hSp)	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl <small>(Allergene auf Anfrage)</small>	
<b>Freitag 17/09/2021</b>	<b>Keine Essensausgabe!</b>				