



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



www.aubergine-catering.info



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

37. KW	Menü 1	Menü 2	Vegetarische Alternative	Salat	Dessert
Montag 11/09/2017	Spirelli mit Zucchini und Mais, dazu Reibekäse aW/c/g	Gemüse-Knusper-Bagle(8) mit Möhrchen und Reis* aDW/g/i		Bauernsalat	Apfelschnee g
Dienstag 12/09/2017	Gyros von der Pute mit Tzatziki, Krautsalat und Reis* g	Vegetarische Tortellini mit Kürbis-Rahmsauce aW/c/g/i	Griechische Gemüsepfanne mit Tzatziki, Reis* und Krautsalat g/i	Weißkohlsalat mit bunter Paprika	Pfirsichjoghurt g
Mittwoch 13/09/2017	Broccoli mit Kätersauce und Kartoffelrösti g	Pizza mit Zucchini und Käse überbacken aW/g		Gurkensalat	Hausgebackener Zitronenkuchen aW/c/g/h
Donnerstag 14/09/2017	Hähnchen Cordon bleu(2,3,7) mit Paprikasauce und frischem Kartoffelpüree aW/c/f/g/l/j	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Eisbergsalat mit Kräuter-Vinaigrette g/j	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Erbsen aW/c/g	Eisbergsalat mit Kräuter-Vinaigrette j	Ananasquark g
Freitag 15/09/2017	Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rahmspinat aW/d/g	Schneewittchensuppe (mit Blumenkohl, Kohlrabi und Kichererbsen), dazu ein Brötchen* aW/g/i		Kohlrabi-Apfel-Rohkost	Grießpudding aW/g
Extra	Jeden Tag bestellbar: Rohkoststicks und/oder saisonales Obst				Extra