



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

**& Schule  
 Kindergarten**

*Aubergine  
 & Zucchini*

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

38. KW	Menü 1	Menü 2	Vegetarische Alternative	Salat	Dessert
<b>Montag 18/09/2017</b>	Puten-Maistopf mit Paprika und Sahne, dazu Fladenbrot aW/g	Grießauflauf mit Äpfeln, dazu Vanillesauce aW/c/g	Reis mit Mais und bunten Möhrchen (natur) und Sahnesauce g	Eisbergsalat mit Cocktaildressing (1,2,8) c/g/i	Schokopudding aW/g
<b>Dienstag 19/09/2017</b>	Lasagne mit Bolognesesauce (vom Rind), dazu Tomatensalat aW/c/g/i	Bratkartoffeln mit Ei, dazu Ketchupsauce und Tomatensalat c	Gemüselasagne, dazu Tomatensalat aW/c/g/i	Tomatensalat mit Frühlingslauch g	Birnenjoghurt g
<b>Mittwoch 20/09/2017</b>	Omelette, Erbsen in Buttersauce und frisches Kartoffelpüree c/g	Gebratene Nudeln mit Gemüse und Bambussprossen, dazu rote Currysauce aW/f/i		Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing g	Blechkuchen(1) aW/c/f/g/hSp/k
<b>Donnerstag 21/09/2017</b>	Backfisch an Remouladensauce (1,8), dazu Kartoffeln und Gurkensalat aW/c/d/g/l/j	Reis* mit gebratenem Gemüse und Kräuterdip g/i		Gurkensalat mit Dill j	Pflaumenkompott
<b>Freitag 22/09/2017</b>	Schmetterlingsnudeln mit Pilzrahmsauce und Paprika-Maissalat aW/g	Kartoffelgratin mit holländischer Sauce, dazu Blumenkohl c/g		Paprika-Maissalat 	Kirschquark g
<b>Extra</b>	Jeden Tag bestellbar: Rohkoststicks und/oder saisonales Obst				<b>Extra</b>