



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

39. KW	Menü 1	Menü 2	(Vegetarische) Alternative	Salat	Dessert
Montag 25/09/2017	Fisch-Schlemmerfilet mit frischem Kartoffelpüree und Erbsen aW/d/g	Couscous mit bunten Möhrchen und Basilikumrahmsauce aW/g/i		Bauernsalat	Erdbeeryoghurt g
Dienstag 26/09/2017	Rostbratwürstchen "Nürnberger Art" (Schwein) mit Kartoffelsalat(1,8) S/aW/c/g/j	Polenta-Gemüseauflauf (Tomate und Zucchini) mit Gouda überbacken g/i	Rostbratwürstchen "Nürnberger Art" (Geflügel)(7) mit Kartoffelsalat(1,8) aW/c/g/j	Bunter Blattsalat mit Kräuterdressing j	Mangocreme g
Mittwoch 27/09/2017	Röstitaler mit Kohlrabigemüse und Käsesauce g	Pürierte Kartoffel-Gemüsesuppe einem Vollkornbrötchen* aW/g		Möhrensalat	Haselnusswaffel aW/c/e/f/g/hSp/m
Donnerstag 28/09/2017	Helles Rinderragout mit Spirelli und Tomaten-Maissalat aW/g	Reibekuchen mit Apfelmus aW/c	Sojageschnetzeltes mit Spirelli und Tomaten-Maissalat aW/f/g	Tomaten-Maissalat 	Apfelschnee g
Freitag 29/09/2017	Kartoffelgratin mit Lauch und Möhren g	Chili sin carne (als Eintopf) mit Fladenbrot aW/i		Eisbergsalat mit Joghurtdressing g	Himbeerquark g
Extra	Jeden Tag bestellbar: Rohkoststicks und/oder saisonales Obst				Extra