



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

**& Schule
 Kindergarten**



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=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

SPEISEPLAN

40. KW	Menü 1	Menü 2	Vegetarische Alternative	Salat	Dessert
Montag 02/10/2017	Hähnchenbrustfilet mit Zucchiniwürfeln in Rahmsauce und Spätzle aW/c/g/i	Gemüserösti mit Kräutersauce und frischem Kartoffelpüree aW/c/g	Spätzle-Gemüsepfanne mit Rahmsauce und Blattsalat mit Zitronendressing aW/c/g/i	Blattsalat mit Zitronendressing	Vanillepudding(1) aW/g
Dienstag 03/10/2017	Tag der deutschen Einheit				
Mittwoch 04/10/2017	Rinderhackfleisch-Maispfanne mit Parboiled Reis* g/i	Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade aW/c/g/hSp	Reispfanne mit Mais und Möhrchen, dazu Rahmsauce und Chinakohlsalat aW/c/g/j	Chinakohlsalat mit Cocktailldressing (1,2,8) aW/c/g/j	Bananenquark g
Donnerstag 05/10/2017	Kartoffel-Möhren untereinander mit einem Milchschnitzel aHW/c/g/i	Penne mit Tomatensauce und geriebenem Käse aW/c/g		Kohlrabi-Möhrenrohkost	Stracciatellacreme g/hSp
Freitag 06/10/2017	Nudel-Spinatauflauf mit Lachs aW/d/g	Erbseintopf mit einem Vollkornbrötchen* aW/i		Bunter Bauernsalat mit Weißkäsewürfeln	Fruchtjoghurt
Extra	Jeden Tag bestellbar: Rohkoststicks und/oder saisonales Obst				Extra