



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

41. KW	Menü 1	Menü 2	Vegetarische Alternative	Salat	Dessert
Montag 09/10/2017	Rührei mit frischem Kartoffelpüree und Spinat* c/g	Blumenkohl-Käse-Bratling(1) an Rahmerbsen und Reis* aW/g/i		Knackige Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette j	Obstsalat
Dienstag 10/10/2017	Hähnchengeschnetzeltes mit Zuckerschoten, dazu Reis* g	Vollkornpizza "Mozzarella", dazu Gurkensticks aW/g	Blumenkohl-Kichererbsencurry mit Reis* g	Gurkenstücke mit Kräuterquark g	Honigwaffel* aW/c/g/hSp
Mittwoch 11/10/2017	Grünkern-Käse-Medaillon mit Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln aDW/c/f/g/i/k	Hörnchennudeln mit Zucchinirahmsauce aW(c/g/i)		Eisbergsalat mit Joghurdressing g	Bananencreme g
Donnerstag 12/10/2017	Gulaschsuppe (Rind) mit einem Vollkornbrötchen* aW/g/i	Gratinierter Brokkoli mit Rahmsauce, dazu Gnocchi c/g/i	Krautgulasch mit Kartoffelwürfeln, dazu ein Vollkornbrötchen aW/g/i	Karottensalat	Pfirsichjoghurt g
Freitag 13/10/2017	Seelachs mit Karottenrahmgemüse und Salzkartoffeln d/g	Käsespätzle mit Ketchupsauce und Maissalat aW/c/g/i		Maissalat mit Frühlingslauch g	Karamellpudding g
Extra	Jeden Tag bestellbar: Rohkoststicks und/oder saisonales Obst				Extra