



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



www.aubergine-catering.info



DE-ÖKO-039 Kontrollzahl

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=Sußungsmittel

* = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau

Aubergine-Spezial:

SPEISEPLAN

Vielfältiger Karbis

42. KW	Menü 1	Menü 2	Vegetarische Alternative	Salat	Dessert
Montag 16/10/2017	Geflügelfrikadelle mit frischem Kürbis-Kartoffelpüree und Rahmsauce aW/g/l/j	Bunte Spirelli (mit Vollkornnudeln) mit Basilikumrahmsauce und Gurkensalat aW/c/g/j	Gemüsebratling mit frischem Kürbis-Kartoffelpüree und Rahmsauce aW/c/g	Gurkensalat mit Dill j	Apfel-Zimt-Quark g
Dienstag 17/10/2017	Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Reis* g	Kürbis-Lasagne mit Käse überbacken aW/c/g	Reis mit Erbsen-Schwarzwurzel-Ragout g	Eisbergsalat mit Vinaigrette j	Schokoladen-Pudding aW/g
Mittwoch 18/10/2017	Linsen-Kürbisgemüse mit Reis g/i	Pizza mit Mais und Käse überbacken, dazu Paprikasticks aW/g		Kopfsalat mit Gurken und Tomaten, dazu Joghurt dressing g	Birnen-Johannisbeer-joghurt g
Donnerstag 19/10/2017	Fischfilet auf Kürbis-Karottengemüse, dazu Kartoffeln d/g	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster aW/c/g/hSp		Möhren-Orangensalat	Hausgebackener Kürbiskuchen aW/c/g/hSp
Freitag 20/10/2017	Tortellini mit Käsefüllung und Paprikarahmsauce aW/c/g/i	Kürbis-Kartoffelsuppe mit einem Vollkornbrötchen aW/g/i		Gartensalat	Obstsalat
Extra	Jeden Tag bestellbar: Rohkoststicks und/oder saisonales Obst				Extra