



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=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

48. KW	Menü 1	Menü 2	Vegetarische Alternative	Salat	Dessert
Montag 27/11/2017	Rührei mit Möhrchen und Dampfkartoffeln c/g	Brokkoli-Nussecke mit Rahmsauce und Salzkartoffeln aHW/g/hHM/i		Chinakohlsalat mit Cocktaildressing (1,2,8) aW/c/g/j	Rotes Beerenkompott
Dienstag 28/11/2017	Putenschnitzel mit Balkansauce und Reis* aW/c/f/h/i/j	Linseneintopf mit Wurzelgemüse und einem Vollkornbrötchen* aW/i	Vegetarisches Schnitzel mit Balkansauce und Reis* aW/c/g	Gestifteter Gurkensalat mit Radieschen j	Mandarinenquark g
Mittwoch 29/11/2017	Mals-Thunfischauflauf mit Nudeln aW/c/g	Gebratener Reis* mit Zucchini Gemüse und Tomatensauce		Bunte Salatblätter mit Möhrenraspeln mit Joghurtdressing g	Kirschjoghurt g
Donnerstag 30/11/2017	Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons, dazu Spätzle aW/c/g/i	Kohlrabistreifen natur, dazu frisches Kartoffelpüree und holländische Sauce c/g	Spätzle mit Champignonrahmsauce und Möhrensticks aW/c/g/i	Möhrensticks mit Dip g	Karamellcreme g
Freitag 01/12/2017	Schmetterlingsnudeln mit pürrierter Gemüsesauce aW/c/g/i	Kartoffelgratin mit Tomatensalat g		Tomatensalat	Hausgebackener Marmorkuchen aW/c/g/hSp
Extra	Jeden Tag bestellbar: Rohkoststicks und/oder saisonales Obst				Extra