



Aubergine & Zucchini
Vollwert Frischdienst, Partyservice & Catering GmbH
Lieselingsweg 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

Heinrich-Hertz-Europakolleg

11. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
Montag 09/03/2020	Puten- geschnetztes(g) mit Bio-Makkaroni* (aW), dazu Rote Beete- Apfelsalat(8) (Essig-Öl)	Kartoffelgratin mit Käse überbacken (g), dazu Karottensalat mit Sauerrahm(g)	Hausgebackener Nusskuchen (aW/c/g/hHSp)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta mit Sauce (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
Dienstag 10/03/2020	Schupfnudel- pfanne mit Bacon (2,3) (Schwein) und buntem Gemüse (aW/c), dazu Kräutersauce (g)	Gefüllte Paprika (vegetarisch) (aW/f/i/j) mit Tomatensauce(i) und Bio- Vollkornreis*	Naturjoghurt mit Rohrzucker(g)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta mit Sauce (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
Mittwoch 11/03/2020	Geflügelfrikadelle (aW/c/g/j) mit Kräutersauce(g) und frischem Kartoffel- Möhrenpüree(g)	Milchreis(g) mit heißen Kirschen	Rote Grütze	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta mit Sauce (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
Donnerstag 12/03/2020	Hähnchensteak mit Bratensauce(g) und Pommes frites und Kohlrabigemüse in Sauce(g)	Linsen-Spinat- Curry(g/j) mit Fladenbrot(aGW/k)	Schokoladen- Milchpudding(g)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta mit Sauce (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
Freitag 13/03/2020	Bunte Frühlings- gemüsesuppe(i) mit Bockwurstscheiben (Schwein)(2,3,7) und Bio- Nudeln*(aW), dazu ein Bio- Vollkornbrötchen* (aW)	Gnocchi(c) mit Champignonrahm- sauce(g) und Blattsalat mit klarem Ananasdressing	Kirschquark (g)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta mit Sauce (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)