



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

Lise Meitner-Gesamtschule

28. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
Montag 09/07/2018	Seelachs-Schlemmerfilet (aW/d) mit neuen Kartoffeln und Gemüse (Möhren, Tomaten, Kohlrabi)-Kräuterdip(g)	Gemüsebratling (aW/c) mit Parboiled Reis*, dazu Erbsen in Rahmsauce(g)	Schokopudding (aW/g)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta mit Sauce <small>(Allergene auf Anfrage)</small>	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette <small>(Allergene auf Anfrage)</small>
Dienstag 10/07/2018	Steinofenpizza - verschiedene Sorten		Weintrauben		Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette <small>(Allergene auf Anfrage)</small>
Mittwoch 11/07/2018	Hamburger zum selber basteln mit einer Rinderfrikadelle (1,2,8) (aW/c/f/g/l/j/k) und Pommes frites	Pasta(aW) mit Tomatensauce(i) und Reibekäse(g), dazu Paprika-Maissalat	Blechkuchen (aW/c/g/h)		Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette <small>(Allergene auf Anfrage)</small>
Donnerstag 12/07/2018	<p>Wir wünschen allen Schülerinnen und Schülern, Lehrerinnen und Lehrern schöne und erholsame Sommerferien!</p> 				
Freitag 13/07/2018					