



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

05. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
<b>Montag</b> 29/01/2018	Hot Dog (1,2,7,8) (aW/c/g/i/j) (Geflügel, zum selbst basteln) mit gebackenen Kartoffelchen	Maccaroni-Käse-Auflauf(aW/c/g); Blattsalat mit Thousand Island-Dressing (1,2,8) (aW/c/g/j)	Streuselkuchen (aW/c/f/g/hSp/k)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta mit Sauce  (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette  (Allergene auf Anfrage)
<b>Dienstag</b> 30/01/2018	Steinofenpizza - verschiedene Sorten		Bananenquark(g)		Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette  (Allergene auf Anfrage)
<b>Mittwoch</b> 31/01/2018	Gemüse-Dino (aRW/c/i/j) auf Rahmmais(g) mit Pommes frites	Semmelknödel (aW/c/g/l) mit Pilzragout(g); Blattsalat mit Joghurtdressing (g)	Apfelschnee(g)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta mit Sauce  (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette  (Allergene auf Anfrage)
<b>Donnerstag</b> 01/02/2018	Putensteak natur mit fruchtiger Currysauce(g/j) dazu Parboiled Reis*	Schupfnudeln (aW/c/l), dazu Romanesco und Blumenkohl an SchnittlauchsaUCE (g)	Karamellcreme(g)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta mit Sauce  (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette  (Allergene auf Anfrage)
<b>Freitag</b> 02/02/2018	<b>Keine Essensausgabe!</b>				