



Aubergine & Zucchini
Vollwert Frischdienst, Partyservice & Catering GmbH
 Im Buschfeld 1, 53340 Meckenheim
 02225 - 988 99 90

www.aubergine-catering.de



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

Heliosschule

24. KW	Montag 12/06/2023	Dienstag 13/06/2023	Mittwoch 14/06/2023	Donnerstag 15/06/2023	Freitag 16/06/2023
Menü 1	Seelachs mit Kräuterkruste(aW/d), dazu frisches Kartoffelpüree(g) und Bio-Blumenkohl*	Couscous-Gemüsepfanne mit Möhrchen Zucchini und Erbsen (aW/i), dazu Quarkdip(g)	Hähnchenbrust mit Thai-Currysauce (g/j) und Asia-Gemüsereis (f/i/j)	Bio-Kartoffel-Blumenkohlsuppe (g/i) mit Bio-Vollkornbrot* (aDW)	
Menü 2	Nudelgericht mit zwei verschiedenen Saucen zur Wahl	Nudelgericht mit zwei verschiedenen Saucen zur Wahl	Nudelgericht mit zwei verschiedenen Saucen zur Wahl	Nudelgericht mit zwei verschiedenen Saucen zur Wahl	
Salat/ Rohkost	Bunter Rohkostsalat (Karotten, Weißkohl, Radieschen; Essig-Öl)(i)	Eisbergsalat mit Joghurtdressing(g)	Blattsalat mit Balsamicodressing (5) (j/l)	Bio-Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill (g)	
Dessert	Vanille-Milchreis(1) (g) mit Zimtucker	Zitronencreme(g)	Brombeer-Joghurtdessert(g)	Erdbeerquark(g)	