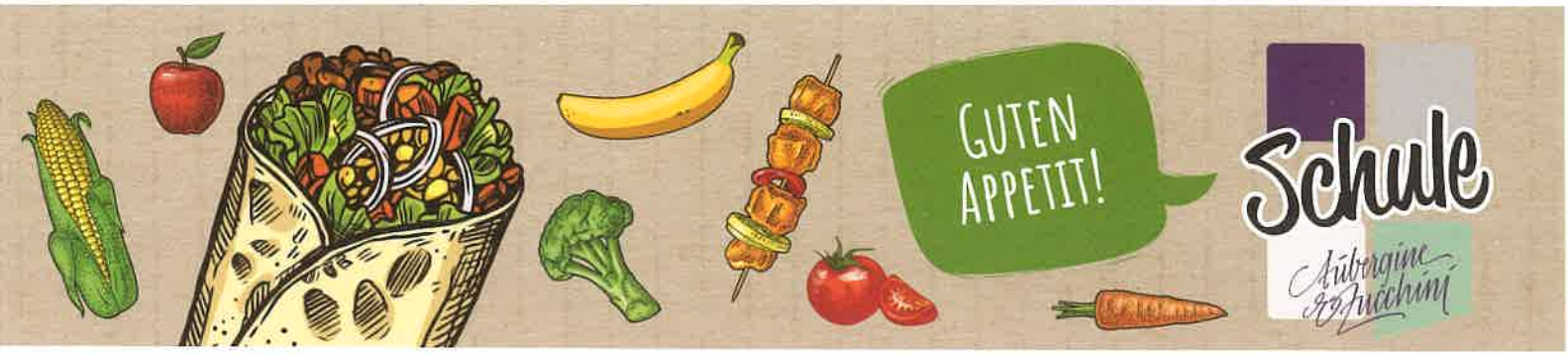

Aubergine & Zucchini
Vollwert Frischdienst, Partyservice & Catering GmbH
Im Buschfeld 1, 53340 Meckenheim
02225 - 988 99 90

www.aubergine-catering.de

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
Glutenquelle und Nussarten entnehmen Sie bitte unserem Aushang.
Änderungen vorbehalten.

BiO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Heliosschule

11. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Nudelbar	Salatteller	Salat
Montag 11/03/2024	No-Chicken-Nuggets (vegetarisch) (aW,c,f) Kartoffeln Rahmgemüse (Möhren, Erbsen, Blumenkohl) (g)	Türkische rote Linsensuppe (püriert) (i,j) Petersilien-Zitronen-Joghurtdip (g) (g) Baguette (aW)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Nudel-Gyrossalat mit Joghurt-Knoblauch - dressing, Gemüse und Hähnchenbrust-	Rote-Beete Salat (Essig-Öl) (j,8)
Dienstag 12/03/2024	Sesam-Karotten-Stick (aW,i,k) Gemüse-Remoulade (mit Gurke, Mais und Möhren) (aW,c,g,j,1,8) Bio-Kartoffeln*	Bio-Ravioli* mit Gemüsefüllung (aW,c,g,i) Kürbisrahmsauce (g)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Paprika, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Gurken und Krautsalat (3) (g), dazu ein Brötchen (aW)	Kohlrabirohkost-salat mit Schmand-sauce (g)
Mittwoch 13/03/2024	Rührei (c,g) frisches Kartoffelpüree (g) Bio-Möhrchen* natur	Indisches Dal-Curry mit gelben Linsen und Kartoffeln (g,i,j) Bio-Parboiled Reis*	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Hähnchen, Ananas, Tomate und Gurke, dazu ein Brötchen (aW)	Paprika-Gurken-Maissalat (Essig-Öl-Dressing)
Donnerstag 14/03/2024	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Thai-Currysauce (g,j) Asia-Gemüsereis (Parboiled Reis, Champignons, Sprossen, Bambus, Karotten)	Brokkoli- Kartoffelgratin, mit Käse überbacken (c,g,1)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Mozzarella-bällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), dazu ein Brötchen (aW)	Blattsalat Orangendressing
Freitag 15/03/2024	-----	-----	-----	-----	-----

gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

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

www.aubergine-catering.de

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
Glutenquelle und Nussarten entnehmen Sie bitte unserem Aushang.
Änderungen vorbehalten.

BiO nach EG Öko-Verordnung
DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Heliosschule

12. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Nudelbar	Salatteller	Salat
Montag 18/03/2024	Pfannkuchen (aW,c,g,h) Pfirsichkompott	Veggiehackfleisch-Tomaten-Gemüsetopf (f,i) frisches Kartoffelpüree (g)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Nudel-Gyrossalat mit Joghurt-Knoblauch - dressing, Gemüse und Hähnchenbrust-	Rettichrohkost-Apfelsalat (Essig-Öl)
Dienstag 19/03/2024	Fit und gesund! Gebratene Toamtensugo (i) Bio-Vollkornreis*	Gnocchi (c) Spinat-Champignon-Frischkäsesauce (g)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Paprika, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Gurken und Krautsalat (3) (g), dazu ein Brötchen (aW)	Tomatensalat mit Frühlingslauch und Essig-Öl-Dressing
Mittwoch 20/03/2024	Fit und gesund! Hähnchen- Gemüsepfanne mit Möhrchen, Zucchini und Erbsen (i) Bio-Pellkartoffeln* Bio-Joghurtdip* (g)	Rheinische Linsensuppe mit Gemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) Bio-Vollkornbrötchen* (aW) (a)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Hähnchen, Ananas, Tomate und Gurke, dazu ein Brötchen (aW)	Rotkohlsalat mit Apfel und Sonnenblumen-kernen (8)
Donnerstag 21/03/2024	Putenrahmgulasch (g,i) Bio-Nudeln* (aW) Blumenkohl	Fit und gesund! Bunte Salatbowl Couscous- Salat (mit Kichererbsen, Tomate Gurke), Möhren-Kohlrabirohkost mit Sonnenblumenkerne	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Mozzarella-bällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), dazu ein Brötchen (aW)	Gurkenstücke Sauerrahmdip (g)
Freitag 22/03/2024	-----	-----	-----	-----	-----

gedruckt auf 100 % Recyclingpapier