

Allergene: a = Gluten, b = Kebabstiere, 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, 5 = Schweinefleisch

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Geschwefelt, 6 = Geschwefelt, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel

* = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau
Glucronelle und Müssarben entnehmen Sie bitte unserem Aushang
Änderungen vorbehalten.

Aubergine & Zucchini
Vollwert Frischdienst, Partyservice & Catering GmbH
Im Buschfeld 1, 53340 Meckenheim
02225 - 988 99 90
www.aubergine-catering.de

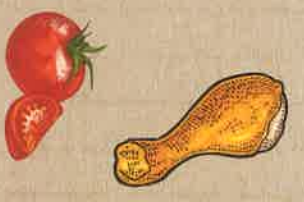


SPEISEPLAN

Heliosschule

19. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 06/05/2024	Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce (g), Butterreis (parboiled) (g), Erbsen	Pizza Margherita (aW, g, 1)	Pizza mit Geflügelsalami (aW, g, 1, 2, 3)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunte-Nudel-Gyrossalat mit Joghurt-Knoblauch dressing, Gurken, Weißkohl und Hähnchenbruststreifen (1, 8)(aW/c/g/f/j)	Gurken-Tomatensalat	Aprikosencreme (f, g)
Dienstag 07/05/2024	Backfisch (Seelachs) (aW, c, d, g, j), Gemüse-Remoulade (mit Gurke, Mais und Möhren) (aW, c, g, j, 1, 8), Kartoffeln	Ravioli mit Gemüsefüllung (aW, c, g, i), Basilikumpesto (Sauce kalt) (g, h)	Cordon bleu (Hähnchen) (aW, c, g, 2, 3, 7), Kartoffeln, Gemüse-Remoulade (mit Gurke, Mais und Möhren) (aW, c, g, j, 1, 8)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Paprika, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Gurken und Krautsalat (g, 3), Brötchen (aW, 3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (l) oder Balsamicodressing (5)(j, l)	Kohlrabiroskostsalat mit Schmandsauce (g)	Pflaumenkompott
Mittwoch 08/05/2024	Hamburger (mit einem Rindfleischpatty, Brötchen, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mayo, Ketchup) (1, 3, 8) (aW/c/g/k/l)	Thai-Curry mit vegetarischen No-Chicken-Chunks und Asiamüsen in Kokosmilch (aSp, c, f, g, i, j), Parboiled	Thai Hähnchen-Curry mit Asiamüsen und Kokosmilch (f, g, i, j), Parboiled Reis	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Hähnchen, Ananas, Tomate und Gurke, Brötchen (aW, 3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (l) oder Balsamicodressing (5)(j, l)	Paprika-Gurken-Maissalat (Essig-Öl-Dressing)	Himbeerjoghurt (g)
Donnerstag 09/05/2024	Christi-Himmelfahrt						
Freitag 10/05/2024							

Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Vollkornbrötchen, Spirelli, Penne, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Erbsen, Brechbohnen, Bülgur, Apfel als Stückobst und Apfelmus



GUTEN APPETIT!

Schule
Aubergine-
Speiseplan

Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfit, 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 Nussorten entnehmen Sie bitte unserem Aushang
Änderungen vorbehalten



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Heliosschule

18. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 29/04/2024	Hähnchenschnitzel (aW,c), Fartalle, hausgemachte Kräutermischung mit Mozzarella, Basilikum & Tomatenwürfeln (g)	Falafel (Kichererbsenbällchen) (aW,c,f,g,i,j), Joghurt-Gemüsedip (g), Parboiled Reis	Köfte (Rindfleischbällchen mit Fetatfüllung) (aW,c,g), Joghurt-Gemüsedip (g), Parboiled Reis	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunte-Nudel-Gyros- salat mit Joghurt-Knoblauch- dressing, Gurken, Weißkohl und Hähnchenbrust- streifen (1,8)(aW/c/g/f/j) (a,c,g,i,l,1,8), Brötchen (aW,3)	Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter- dressing (g)	Vanillejoghurt (g, 1)
Dienstag 30/04/2024	Reibekuchen (aW,c), Apfelmus, Zimt Zucker	Blumenkohl, Brokkoli und Champignons mit Hollandaise überbacken aus dem Ofen (c,g,j), Kräuterkartoffeln	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, mit Champignonsauce überbacken (g), Pommes frites	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Paprika, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Gurken und Krautsalat (g,3), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (j) oder	Blattsalat, Orangendressing	Rote Grütze
Mittwoch 01/05/2024	Tag der Arbeit						
Donnerstag 02/05/2024	Fladenbrot (aW,aG,k), Putenfleisch (i,j), Eisbergsalat, Weißkohl, Tomate, Gurke, Joghurtsauce (g)	Vegetarische Köttbular (aW,aG,aH,f), braune Rahmsauce (g), frisches Kartoffelpüree (g)	Köttbular (Geflügelhackbällchen) (aW,c,g,j), braune Rahmsauce (g), frisches Kartoffelpüree (g)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salatmit Mozzarellabällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g),	Eisbergsalat, Sauerrahm- dressing (g)	Hausgebackener Zitronenkuchen (aW,c,g,h)
Freitag 03/05/2024							



Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Vollkornbrötchen, Spirelli, Penne, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Erbsen, Bohnen, Bulgur, Apfel als Stückobst und Apfelmus

