



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

Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, 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, S = Schweinefleisch

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Geschwelligkeit, 6 = gewachst, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel
 * = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau
 Glutenquelle und Nussarten entnehmen Sie bitte unseren Aushang
 Änderungen vorbehalten.

www.aubergine-catering.de



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

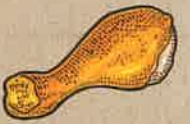
SPEISEPLAN

Heliosschule

20. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 13/05/2024	Hähnchenschnitzel (aW, c), Kartoffel-Gemüse-Platte (i), Ketchup (i, 1, 3, 8)	Westempfanne mit rustikalem Gemüse (i) und NoMeatballs (aW, aG, aH, f), Kräuterdip (g)	Westempfanne mit rustikalem Gemüse (i), Hackfleischbällchen (Geflügel) (aW, c, g, j), Kräuterdip (g)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunte-Nudel-Gyros-salat mit Joghurt-Knoblauchdressing, Gurken, Weißkohl und Hähnchenbruststreifen (1, 8)(aW/c/g/l/i) (a, c, g, j, i, 1, 8), Bunter Salat mit Paprika, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Gurken und Krautsalat (g, 3), Brötchen (aW, 3), Dressing nach Wahl: Joghurt dressing (g), Vinaigrette (i) oder	Rotkohlalat mit Apfel und Sonnenblumenkernen (8)	Blaubeerquark (g)
Dienstag 14/05/2024	Rote Beete-Kidneybohnen Burger (veg. Bratling) (aW, f, i, j), Tomatenragout (i), Parboiled Reis	Gnocchi (aSp, c), Paprika-Sahne-Gemüsera gout (g, i)	Piccata Milanese (Hähnchen in Parmesanpanade) (aW, g), Penne-Nudeln (aW), Tomatenragout (i)	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: Joghurt dressing (g), Vinaigrette (i) oder Balsamico dressing (5)(f, i, j)	Tomatensalat mit Frühlingsslauch und Essig-Ol-Dressing	Naturjoghurt mit Rohrzucker (g)
Mittwoch 15/05/2024	Dunkles Putengulasch mit Champignons (g, j), frisches Kartoffelpüree (g)	Kartoffel-Gemüse-Frittata (italienischer Eierkuchen) (c, g, i)	Geflügelrikadelle (aW, c, g, j), Senf, Möhrchen, frisches Kartoffelpüree (g)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Mozarellaabällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW, 3), Dressing nach Wahl: Joghurt dressing (g)	Eisbergsalat mit Maiskörnern, Joghurt dressing (g)	Karamellpudding (g)
Donnerstag 16/05/2024	Cevapcici (Geflügel) (aW, c, g, i, j), Ayvarsauce (g, i, j), Tomatenreis	Kartoffel-Frischkäsetatschen (g), Rahmspinat (g)	Currywurst (Geflügel, geschnitten in Sauce) (f, i, j, 7), Pommes frites	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Mozarellaabällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW, 3), Dressing nach Wahl: Joghurt dressing (g)	Gurkenstücke, Sauerrahmdip (g)	Hausgebackener Straciatellakuchen (aW, c, g, h)
Freitag 17/05/2024

Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Peilkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornbrötchen, Penne, Spagetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Brechbohnen und Apfelmus.





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 = Geschwelligkeit, 6 = gewachst, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel
* = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau
Glutenquelle und Nussarten entnehmen Sie bitte unserem Aushang
Änderungen vorbehalten



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Heliosschule

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
21. KW							
Montag 20/05/2024							
Dienstag 21/05/2024							
Mittwoch 22/05/2024	Putengyros (i,j), Parboiled Reis, Gurkensalat nach Tzatziki Art (g)	Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten-Pesto (aW,g,h,3), Mozzarellabällchen (g)	Rostbratwürstchen (Geflügel) (g), rahmiges Sauerkraut (g), Schwenkkartoffeln (g), Senf	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 (j) oder Balsamicodressing (5)(j,l)	Krautsalat (Essig-Öl-Dressing) (3)	Hausgebackener Nusskuchen (aW,c,g,h)
Donnerstag 23/05/2024	Hähnchenrahmgeschnezelles mit Frühlingsgemüse (g,i), Butterspätzle (aW,c,g)	Gemüselasagne (aW,c,g,i,j,1)	Chili con carne (Rinderhackfleisch, Tomate, Mais, Bohnen)(i)(j), Fladenbrot (aGW/K)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Mozzarellabällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g),	Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill (g) (g)	Pfirsich-Orangencreme (f,g)
Freitag 24/05/2024							

DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GRFS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornbrötchen, Penne, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Bohnen und Apfelmus.

DE-ÖKO-039 Kontrollstelle