

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 = Geschwefelt, 6 = gewachst,

7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel

* = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau

Glutenquelle und Nussarten entnehmen Sie bitte unserem Austausch
Änderungen vorbehalten.

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



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

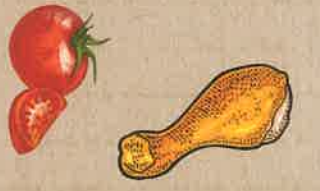
Heliosschule

24. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 10/06/2024	Rindergeschmetzeltes in Creme-Fraiche-Sauce (g,i), Kohlrabi, Kartoffeln	Italienische Linsensuppe mit Tomaten (i), Vollkornbrötchen (aW)	Geflügelbällchen (aW,c,g,i,j), Tomaten-Basilikumsoße (i) (i), Fusilli-Nudeln (aW)	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,l/j) (a,c,g,i,j,1,8), Brötchen (aW,3)	Möhren-Maissalat mit Honig-Senf- dressing (i)	Karamellpudding (g)
Dienstag 11/06/2024	Vegetarisches Knusperschnitzel "Caprese" (Tomaten, Mozzarella) (aW,aG,f), Penne-Nudeln (aW),	Spinat-Dinkel-Puffer (aW,aD,c,g,i,j), frisches Kartoffelpüree (g), Möhren, Erbsen und Blumenkohl in Rahmsauce (g)	Hähnchenschnitzel Caprese (Tomaten und Mozzarella) (aW,c,g), Penne-Nudeln (aW), Basilikumpesto (Sauce)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Paprika, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Gurken und Kraussalat (g,3), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (i) oder (g)	Grüne Bohnen-Salat mit Schmanddressing (g)	Vanille-Birnen- quark (g)
Mittwoch 12/06/2024	Cevapcici (Geflügel) (aW,c,g,i,j), Ayvar- Frischkäsesauce (g), Parboiled Reis	Schupfnudeln (aW,c), Käsesauce (g,1), Romanesco	Hähnchenbruststreifen, Ayvar- Frischkäsesauce(g) (g), Pommes frites, Brokkoli	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 (i) oder Balsamicodressing (5)(i,j)	Blattsalat, Vinaigrette (i)	Zitronencreme (f,g)
Donnerstag 13/06/2024	Putengulasch (g,i), Blumenkohl, Kartoffeln	Chili sin carne mit Soja, Mais, Kidney-Bohnen und Paprika (f,i,j), Schmanddip (g), Nachos	Chili con carne (Rinderhackfleisch, Tomate, Mais, Bohnen)(i) (i), Schmanddip (g), Nachos	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),	Endiviensalat, Joghurdressing (g)	Hausgebackener Möhren-Haselnuss -Kuchen (aW,c,g,h)
Freitag 14/06/2024							



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





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 biologischen Anbau
Glutenuelle und Nussarten entnehmen Sie bitte unserem Aushang
Änderungen vorbehalten.

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

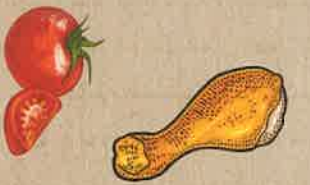


DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Heliosschule

23. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert	
Montag 03/06/2024	Köfte (Rindfleischbällchen mit Fetatfüllung) (aW,c,g), Joghurt-Gemüsedip (g), Fladenbrot (aW,aG,k)	Gnocchi (aSp,c), Tomaten-Paprikaragout (l), geriebener Käse (c,g,1,2)	Hähnchenkeule, Tomaten-Paprikaragout (l), Parboiled Reis	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunte-Nudel-Gyrosalat mit Joghurt-Knoblauch dressing, Gurken, Weißkohl und Hähnchenbruststreifen (1,8)(aW/c/g/l/j) (a,c,g,i,j,1,8), Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Gurken und Krautsalat (g,3), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (l) oder Bunter Salat mit Paprika, Ananas, Tomate und Gurke, Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (l) oder Balsamicodressing (5)(j,l)	Möhren-Apfelsalat (Essig-Öl)	Kokos-Orangen-creme (f,g)	
Dienstag 04/06/2024	Paniertes Seelachsfilet (aW,c,d,g,i,j), italienische Gemüsesauce (i), frisches Kartoffelpüree (g)	Apfelmilchreis mit Sahne verfeinert (f,g), Zimtucker	Geflügelrikadelle (aW,c,g,j), italienischer Gemüsesauce (l), Fusilli-Nudeln (aW)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Hähnchen, Gurken und Krautsalat (g,3), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (l) oder Balsamicodressing (5)(j,l)	Eisbergsalat, Petersiliendressing	Frische Erdbeeren aus Weckenheim	
Mittwoch 05/06/2024	Aprikosen-Hühnchencurry mit Kokosmilch, Gemüse und Kichererbsen (f,g,i,j), Parboiled Reis	Kartoffel-Gemüsepuffer (aW,c,3), Möhrchen in Rahmsauce (g)	Chickens Wings (aW,i), Kartoffelwedges, Süß-saure Sauce (aSp,i,j), Parboiled Reis, Möhrchen	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Mozzarellaabälchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g)	Römersalat mit Möhrenspinat und Sonnenblumenkernen, Essig-Öl-Dressing	Hausgebackener Marmorkuchen (aW,c,g,h)	
Donnerstag 06/06/2024	Spinat-Ricotta-Füllung mit Tomaten und Käse überbacken (aW,c,g,1,2,3)	Vegetarische Frühlingstrolche (aW,c,f,g,i), Thai-Gemüsesauce (aW,f,g,i,j), Parboiled Reis	Cannelloni mit Rindfleischfüllung, mit Tomaten und Käse überbacken (aW,aD,c,g,i,1)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Mozzarellaabälchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g)	Römersalat mit Möhrenspinat und Sonnenblumenkernen, Essig-Öl-Dressing	Hausgebackener Marmorkuchen (aW,c,g,h)	
Freitag 07/06/2024	
BIO DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GRFS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Satzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornbröchen, Penne, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Bohnen und Apfelmus.							BIO DE-ÖKO-039 Kontrollstelle



Allergene: v = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sulfite, 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 = gewadist, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel

* = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau
Glutenquelle und Nussarten entnehmen Sie bitte unseren Aushang
Änderungen vorbehalten.

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



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Heliosschule

22. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert	
Montag 27/05/2024	Vegetarische NoMeatballs (aW, aG, aH, f), pürierte italienische Gemüsesauce (i), Parboiled Reis	Risolekartoffen aus den Backofen, Kräuterdip (g), rustikales Pfannengemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) (i)	Geflügelbällchen (aW, c, g, j), pürierte italienische Gemüsesauce (i) (i), Parboiled Reis	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunte-Nudel-Gyrossalat mit Joghurt-Knoblauchdressing, Gurken, Weißkohl und Hähnchenbruststreifen	Blumenkohl-Kichererbsensalat mit Kräuterdressing	Vanille-Sahnepudding (f, g)	
Dienstag 28/05/2024	Penne-Brokkoliauflauf mit Geflügelschinken und Käse überbacken (aW, c, g, 1, 2, 3)	Pfannkuchen (aW, c, g, h), frische Erdbeeren aus Meckenheim, Vanillesauce (kalt) (g, 1)	Bratwurst (Geflügel) (aSp, c, h), frisches Kartoffelpüree (g), Möhren in Rahmsauce (g), Senf	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	Eisbergsalat, Vinaigrette (i)	Hausgebackener Schokoladenkuchen (aW, c, g, h)	
Mittwoch 29/05/2024	Cordon bleu (Hähnchen) (aW, c, g, 2, 3, 7), Blumenkohl in Rahmsauce (g), Pommes frites, Ketchup (1, 1, 3, 8)	Vegetarisches Knusperschnitzel (aW, aG, f), bunter Nudelsalat mit Gemüse (Erbsen, Möhrchen und	Hähnchengeschnetzeltes mit Tomaten-Mascarponesauce (g, j), Fusilli-Nudeln (aW)	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)(j, l)	Gurkenstücke, Kräuterquark (g)	Mandarinenquark (g)	
Donnerstag 30/05/2024								
Freitag 31/05/2024								
Bio DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Peilkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornbrötchen, Penne, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Bohnen und Apfelmus.							Bio DE-ÖKO-039 Kontrollstelle