



Aubergine & Zucchini Vollwert Frischdienst, Partyervice & 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 = Sesamkörner, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Soja, p = Weizen

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsmittel, 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.



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Heliosschule

27. KW	KM1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 01/07/2024	Backfisch (Seelachs) (aW, c, d, g, j), Remouladensauce (1, 2, 8) (aW, c, g, j) (1, 2, 8), Kartoffeln	Pfannkuchen (aW, c, g, h), Pflirsichkompott	Hähnchen Cordon Bleu (aW, c, g, 2, 3, 7), Remouladensauce (1, 2, 8) (aW, c, g, j) (1, 2, 8), Kartoffeln			Gurkensalat mit Vinaigrette (j)	Grießpudding (aW, g)
Dienstag 02/07/2024	Eier-Omelette (c, g), frisches Kartoffelpüree (g), Möhren	Indisches Dal-Curry mit gelben Linsen und Kartoffeln (g, i, j), Vollkornreis	Hähnchen-Curry mit gelben Linsen und Kartoffeln (g, j), dazu Vollkornreis			Kohlrabirotkostsalat mit Schmandsauce (g)	Frische Erdbeeren
Mittwoch 03/07/2024	Hähnchenbrust mit Thai-Gemüsesauce (f, g, i, j) und Parboiled Reis	Kartoffelgratin mit Käse überbacken (g, 1), Brokkoli natur, Rahmsauce (g)	Hähnchenbrust mit Thai-Gemüsesauce (f, g, i, j) und Parboiled Reis			Paprika-Gurken-Maissalat (Essig-Öl-Dressing)	Himbeerjoghurt (g)
Donnerstag 04/07/2024	Geflügel-Wurstgulasch (aSp, c, i, j, 2), Penne-Nudeln (aW) (aW)	Spinat-Dinkel-Puffer (aW, aD, c, g, i), Rahmspinat (g), Kartoffeln	Geflügel-Wurstgulasch (aSp, c, i, j, 2), Penne-Nudeln (aW) (aW)			Blattsalat, Balsamicodressing (j, l, 5)	Hausgebackener Stracciatellakuchen (aW, c, g, h)
Freitag 05/07/2024							

DE-ÖKO-039 Kontrollstelle
 Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich im Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Bulgur, Vollkornbrot/-brötchen, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Erbsen, Brechbohnen, Apfel und Apfelsmus
 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle



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 = Sesam, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere, 3 = Schweinefleisch

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Geschwefelt, 6 = Gewürst, 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

26. KW	KM1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 24/06/2024	Türkei: Döner-Teller mit Putenfleisch (i,j), Joghurt Dip (g), Kartoffeln	Türkische rote Linsensuppe (püriert) (i,j), Petersilien-Zitronen-Joghurt rdip (g)	Geflügelkrikadelle (aW,c,g,i), Parboiled Reis, Gemüserahmsauce (g,i)	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,i,j,1,8),	Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter- dressing (g)	Vanille- joghurt (g,1)
Dienstag 25/06/2024	Kroantien: Cevapcici (Rind) (aW,c,g,i), Ajvar-Paprikaragout (i), Parboiled Reis	Vegetarische Moussaka, Auflauf aus Kartoffeln, Gemüse und Hirtenkäse (c,g,i,1)	Moussaka, Auflauf aus Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Gemüse und Hirtenkäse (c,g,i,1)	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: Joghurt Dressing (g), Vinaigrette (j) oder (g), Vinaigrette (j) oder	Gestifteter Gurkensalat (j)	Bananenquark (g)
Mittwoch 26/06/2024	italien: Pizza mit Geflügelsalami (aW,g,1,2,3)	Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung (aW,c,f,g), Tomatenragout (püriert) (i), geriebener Käse (c,g,1,2)	Panierter Hähnchenschnitzel (aW,c,g), Farfalle, hausgemachte Kräutermischung mit	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 (j) oder Balsamicodressing (5)(j,1)	Blattsalat, Orangendressing	Hausegebakener Zitronenkuchen (aW,c,g,h)
Donnerstag 27/06/2024	Dänemark: Hot Dog (Geflügel) im Brötchen mit Gurken, Röstzwiebeln, Senf und Ketchup (2,3,7)(aW/i/j)	Milchreisauflauf mit Birnen (aW,c,g)	Köttbullar (Geflügelhackbällchen) (aW,c,g,i), braune Rahmsauce (g), Kartoffel-Gurkensalat	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: Joghurt Dressing (g),	Eisbergsalat, Sauerrahm- dressing (g)	Himbeer-Butter- milchdessert (g)
Freitag 28/06/2024							
DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Bulgur, Vollkornbrot/-brötchen, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkornbrot/-brötchen, Brokkoli, Erbsen, Brechbohnen, Blattspinat, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Erbsen, Brechbohnen, Apfel und Apfelmus						DE-ÖKO-039 Kontrollstelle



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 = Selen, 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.



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Heliosschule

25. KW	KM1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 17/06/2024	Gastgeber Deutschland: Geflügelbratwürstchen Nürnberger Art (g), rahmiges Sauerkraut (g), Kartoffeln	Kartoffel-Frischkäsetasche (g), Erbsen und Möhren, Rahmsauce (g)	"Stadionwurst", Bratwurst (Geflügel) (aSp,c,h) im Brötchen (aW,3) mit Ketchup (i,1,3,8) oder Senf (j), dazu Pommes frites	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunte-Nudel- Gyrossalat mit Joghurt-Knoblauch dressing, Gurken, Weißkohl und Hähnchenbrust streifen (1,8)(aW/c/g/i/j)	Rote Beete-Apfel-Salat (8)	Schokomilch- pudding (g)
Dienstag 18/06/2024	Österreich: Käsespätzle (mit Zwiebeln) (aW,c,g,1), Tomatensalat (Tomaten mit Essig, Öl und Kräutern) (f)	Apfel-Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (aW,c,g), Vanillesauce (kalt) (g,1)	Paniertes Hähnchenschnitzel (aW,c,g), Champignonrahmsauce (g), Spätzle (aW,c)	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 (g), Vinaigrette (j) oder Balsamico-Dressing (5)(i,j)	Tomatensalat (Tomaten mit Essig, Öl und Kräutern) (f)	Topfcreme mit Himbeeren (f,g)
Mittwoch 19/06/2024	Ungarn: Ungarisches Gulasch (Rind) (g,i), Kartoffeln, Rotkohl (8)	"Tócs" Reibekuchen (aW,aH,c,i), Knoblauch-Kräuterschman d (g), Möhrensalat mit Honig und Zitrone	Letscho (ungerisches, geschmortes Paprikagemüse) (i), gebratenes Hähnchenbrustfilet,	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 Balsamico-Dressing (5)(i,j)	Möhrensalat mit Honig und Zitrone	Stracciatella- joghurt (g)
Donnerstag 20/06/2024	Niederlande: Kibbelinge (aW,c,f,g), Gemüse-Remoulade (mit Gurke, Mais und Möhren) (aW,c,g,j,1,8), frisches	"Erwtensoep", Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse (i), Vollkornbrötchen (aW)	Frikandel (Hähnchen) (aW,f,i,j,4,7) mit Ketchup (i,1,3,8), Mayon (aW,c,j,1,8) und Röstzwiebeln, frisches	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).	Bunter Rohkostsalat (Karotten, Weißkohl, Radieschen;	Orangecreme (f,g)
Freitag 21/06/2024							
BIO DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GIRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Peilkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Bulgur, Vollkornbrot/-brötchen, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Erbsen, Brechbohnen, Apfel und Apfelsin						BIO DE-ÖKO-039 Kontrollstelle