



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

www.aubergine-catering.de

Allergene: a = Getreide, 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, 5 = Schwefeldioxid

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

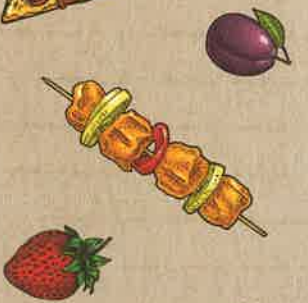
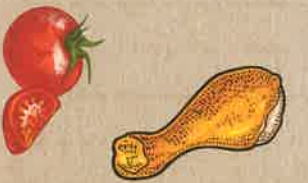


SPEISEPLAN

Genoveva Gymnasium

18. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 29/04/2024	Hähnchenschnitzel (aW, c), Farfalle, hausgemachte Kräutermischung mit Mozzarella, Basilikum & Tomatenwürfeln (g)	Falafel (Kichererbsenbällchen) (aW, c, f, g, i, j), Joghurt-Gemüse Dip (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/l/j) (a, c, g, i, j, 1, 8), Brötchen (aW, 3)	Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter- dressing (g)	Vanillejoghurt (g, 1)
Dienstag 30/04/2024	Reibekuchen (aW, c), Apfelmus, Zimtucker	Blumenkohl, Brokkoli und Champignons mit Hollandaise überbacken aus dem Ofen (c, g, j), Kräuterkartoffeln	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 Balsamico-dressing (5)(j, l)	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 Köttbullar (aW, aG, aH, f), braune Rahmsauce (g), frisches Kartoffelpüree (g)	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: Joghurt-dressing (g), Vinaigrette (j) oder Balsamico-dressing (5)(j, l)	Eisbergsalat, Sauerrahm- dressing (g)	Hausgebackener Zitronenkuchen (aW, c, g, h)
Freitag 03/05/2024	Gnocchi (aSp, c), Frischkäsesauce (g), Brokkoli natur	Peilkartoffeln, Kräuterquark (g), Gurkenstücke	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Tomate und Gurke (d), Brötchen (aW, 3), Dressing nach Wahl: Joghurt-dressing (g), Vinaigrette (j) oder Balsamico-dressing (5)(j, l)	Gestifteter Gurkensalat (j)	Himbeer-Butter- milchdessert (g)

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



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

www.aubergerine-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, 5 = Schweinefleisch

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidanzmittel, 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

Genoveva Gymnasium

19. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert	
Montag 06/05/2024	Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce (g), Butterreis (parboiled) (g), Erbsen	Pizza Margherita (aW, g, 1)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Gyrossalat mit Joghurt-Knoblauch dressing, Gurken, Weißkohl und Hähnchenbrust (a, c, g, i, j, 1, 8), Brötchen (aW, 3)	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)	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 (f) oder Balsamicodressing (5)(f, l)	Kohlrabirotkostsalat 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/i)	Thai-Curry mit vegetarischen No-Chicken-Chunks und Asiamüse in Kokosmilch (aSp, c, 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: Joghurt dressing (g), Vinaigrette (f) oder Balsamicodressing (5)(f, l)	Paprika-Gurken-Maisalat (Essig-Öl-Dressing)	Himbeerjoghurt (g)	
Donnerstag 09/05/2024	Christi Himmelfahrt						
Freitag 10/05/2024	Quarkkeulen (aW, c), warme Beerengrütze, Zimtucker	Fusilli-Nudeln (aW), Gemüsegulasch (f, l)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Tomate und Gurke (d), Brötchen (aW, 3), Dressing nach Wahl: Joghurt dressing (g), Vinaigrette (f) oder Balsamicodressing (5)(f, l)	Möhren-Orangensalat	Birnenkompott	
Bio DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GRFS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Satzkaroffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Vollkornbrötchen, Spirelli, Penne, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Brokkoli, Erbsen, Brechbohnen, Bulgur, Apfel als Stückobst und Apfelmus						Bio DE-ÖKO-039 Kontrollstelle