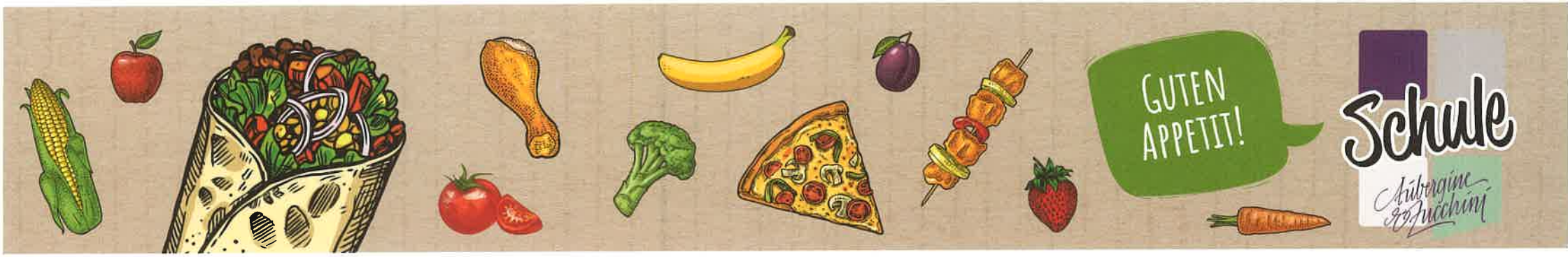

Aubergine & Zucchini
Vollwert Frischdienst, Partyservice & Catering GmbH
Im Buschfeld 1, 53340 Meckenheim
02225 - 988 99 90

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

BiO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Genoveva Gymnasium

11. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 11/03/2024	No-Chicken-Nuggets (vegetarisch) (aW,c,f) Kartoffeln Rahmgemüse (Möhren, Erbsen, Blumenkohl) (g)	Türkische rote Linsensuppe (püriert) (i,j) Petersilien-Zitronen-Joghurtdip (g) (g) Baguette (aW)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Nudel-Gyrossalat mit Joghurt-Knoblauch-dressing, Gemüse und Hähnchenbrust-streifen (1,8)(aW/c/g/i/j), dazu ein	Rote-Beete Salat (Essig-Öl) (j,8)	Aprikosencreme (g)
Dienstag 12/03/2024	Sesam-Karotten-Stick (aW,i,k) Gemüse-Remoulade (mit Gurke, Mais und Möhren) (aW,c,g,j,1,8) Bio-Kartoffeln*	Bio-Ravioli* mit Gemüsefüllung (aW,c,g,i) Kürbisrahmsauce (g)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Paprika, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Gurken und Krautsalat (3) (g), dazu ein Brötchen (aW)	Kohlrabirohkost-salat mit Schmand-sauce (g)	Pflaumenkompott
Mittwoch 13/03/2024	Rührei (c,g) frisches Kartoffelpüree (g) Bio-Möhrchen* natur	Indisches Dal-Curry mit gelben Linsen und Kartoffeln (g,i,j) Bio-Parboiled Reis*	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Hähnchen, Ananas, Tomate und Gurke, dazu ein Brötchen (aW)	Paprika-Gurken-Maissalat (Essig-Öl-Dressing)	Himbeerjoghurt (g)
Donnerstag 14/03/2024	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Thai-Currysauce (g,j) Asia-Gemüsereis (Parboiled Reis, Champignons, Sprossen, Bambus, Karotten) (aW,f,i,j)	Brokkoli- Kartoffelgratin, mit Käse überbacken (c,g,1)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Mozzarella-bällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), dazu ein Brötchen (aW)	Blattsalat Orangendressing	Hausgebackener Stracciatella-kuchen (aW,c,g,h)
Freitag 15/03/2024	Geflügel-Wurstgulasch (aSp,c,i,j,2) Bio-Nudeln* (aW)	Bio-Möhren-Kohlrabigemüse* Petersiliensauce (g) Bio-Kartoffeln*	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Tomate und Gurke, dazu ein Brötchen (aW)	Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter-dressing (g)	Grießpudding (aW,g)

gedruckt auf 100 % Recyclingpapier