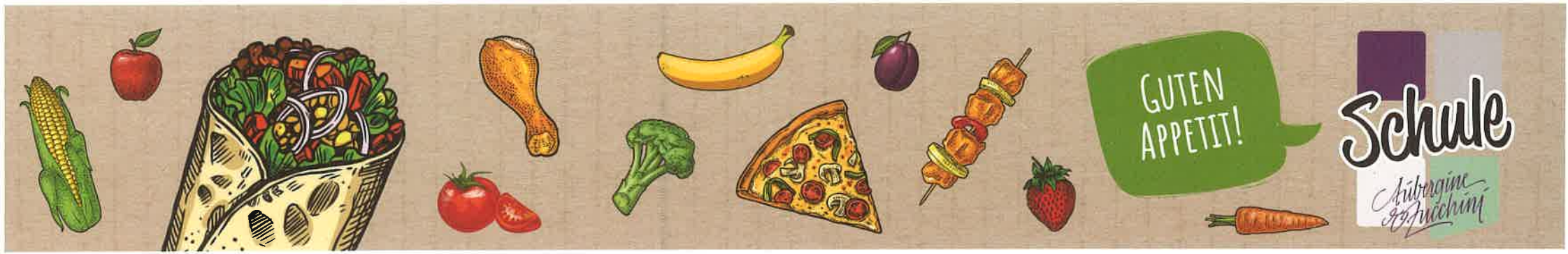

Aubergine & Zucchini
Vollwert Frischdienst, Partyservice & Catering GmbH
Im Buschfeld 1, 53340 Meckenheim
02225 - 988 99 90

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

12. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 18/03/2024	Pfannkuchen (aW,c,g,h) Pfirsichkompott	Veggiehackfleisch-Tomaten-Gemüsetopf (f,i) frisches Kartoffelpüree (g)	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	Rettichrohkost-Apfelsalat (Essig-Öl)	Blaubeerquark (g)
Dienstag 19/03/2024	Fit und gesund! Gebratene Toamtensugo (i) Bio-Vollkornreis*	Gnocchi (c) Spinat-Champignon-Frischkäsesauce (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)	Tomatensalat mit Frühlingslauch und Essig-Öl-Dressing	Naturjoghurt mit Rohrzucker (g)
Mittwoch 20/03/2024	Fit und gesund! Hähnchen- Gemüsepfanne mit Möhrchen, Zucchini und Erbsen (i) Bio-Pellkartoffeln* Bio-Joghurtdip* (g)	Rheinische Linsensuppe mit Gemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) Bio-Vollkornbrötchen* (aW) (a)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Bunter Salat mit Hähnchen, Ananas, Tomate und Gurke, dazu ein Brötchen (aW)	Rotkohlsalat mit Apfel und Sonnenblumen-kernen (8)	Karamellpudding (g)
Donnerstag 21/03/2024	Putenrahmgulasch (g,i) Bio-Nudeln* (aW) Blumenkohl	Fit und gesund! Bunte Salatbowl Couscous- Salat (mit Kichererbsen, Tomate Gurke), Möhren-Kohlrabirohkost mit	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)	Gurkenstücke Sauerrahmdip (g)	Birnenkompott
Freitag 22/03/2024	Paniertes Seelachsfilet (aW,c,d,g,i,j) Konfetti-Reis (Parboiled Reis mit Erbsen, Paprika und Möhrenwürfeln)	Kartoffel-Frischkäsetasche (g) Rahmwirsing (g)	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)	Blattsalat Vinaigrette (j)	Apfelcreme (g)

gedruckt auf 100 % Recyclingpapier