



Aubergine & Zucchini
 Vollwert Frischdienst, Partyservice & Catering GmbH
 Lievelingsweg 104a, 53119 Bonn
 0228-670057

www.aubergine-catering.info



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

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

SPEISEPLAN

Genoveva-Gymnasium

08. KW	Stammessen	Extra	Dessert
Montag 18/02/2019	Rinderfrikadelle (aW/c/g/i/j) mit Kartoffeln und Möhren untereinander(g)	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl (Allergene auf Anfrage)	Hausgebackener Möhrenkuchen (aW/c/g/hSp)
Dienstag 19/02/2019	Pellkartoffeln (Drillinge) mit Kräuterquark(g) und Gurkensticks	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl (Allergene auf Anfrage)	Mangojoghurt(g)
Mittwoch 20/02/2019	Knusper-Bagel(8) (aDW/i) mit Erbsen* und Pommes frites	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl (Allergene auf Anfrage)	Stracciatella-creme(g)
Donnerstag 21/02/2019	Rahm- geschnetzeltes von der Pute mit Zuckerschoten (g), dazu Couscous(aW)	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl (Allergene auf Anfrage)	Saisoniales Stückobst
Freitag 22/02/2019	Keine Essensausgabe!		