



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

Gymnasium Frechen

23. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
Montag 07/06/2021	Paniertes Seelachsfilet (aW/c/d/g/j) mit Remoulade(1,8) (aW/c/g/j), dazu Pommes frites und Gurkensalat(j)	Frisches Gemüseragout (bunte Möhren, Erbsen + Bohnen) in heller Sauce(g) mit Couscous(aW)	Vanille-Milchpudding(g)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta (aW) mit Sauce: Käsesauce(g), dazu ein Beilagensalat	
Dienstag 08/06/2021	Käse-Lauchsuppe (g/i) mit einem Bio-Vollkornbrötchen* (aW)	Kartoffel-Möhren untereinander(g) mit einem Gemüse-Dino (aRW/c/i/k)	Bio-Haselnusswaffel* (aW/c/f/g/hH/k)		
Mittwoch 09/06/2021	Gnocchi(c) mit Spinat-Champignon-Frischkäsesauce (g), dazu Gurkensticks	Kaiserschmarrn (aW/c/g/hSp) mit Rhababer-Vanillekompott	Blaubeerquark(g)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta (aW) mit Sauce: Bolognesesauce (Rindfleisch)(i), dazu ein Beilagensalat	
Donnerstag 10/06/2021	Rinder-geschnetzeltes(g) mit Zuckererbsen an Bio-Salzkartoffeln*	Kartoffeltaschen mit italienischer Tomate-Mozzarella-Füllung(g), dazu Sauerrahmdip(g) und Tomatensalat	Naturjoghurt mit Rohrzucker(g)	Nudelgericht - täglich wechselnde Pasta (aW) mit Sauce: Carbonara(g) mit Geflügelschinken (2,3), dazu ein Beilagensalat	
Freitag 11/06/2021	Bio-Spirelli*(aW) mit Tomaten-Ricottasauce(g) und Blattsalate an Balsamicodressing (5)(j/l)	Reibekuchen (aW/c) mit Bio-Apfelmus*	Kirschkompott		