



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

www.aubergine-catering.de



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

Nelson-Mandela-Hauptschule

39. KW	Menü 1	Nudelbar	Salat	Dessert
Montag 25/09/2023	Käse-Lauchsuppe mit Rindfleisch (1)(g/i) und Bio-Ciabatta*(aW)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Möhrensalat mit Joghurt-Kräuterdressing(g)	Grießpudding (aW/g)
Dienstag 26/09/2023	----	----	----	----
Mittwoch 27/09/2023	Seelachs mit Kräuterkruste(aW/d), dazu Bio-Kartoffeln* und Blumenkohl in Rahm(g)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Tomatensalat mit Frühlingslauch und Essig-Öl-Dressing	Naturjoghurt mit Rohrzucker (g)
Donnerstag 28/09/2023	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung(g) dazu Brokkoli und Sauerrahmdip(g)	Nudelbar - Pasta mit Saucen zur Auswahl (Allergeninformationen findet ihr in der Mensa)	Blattsalat mit Vinaigrette(j)	Milchpudding mit Erdbeeren (g)
Freitag 29/09/2023	----	----	----	----

gedruckt auf 100 % Recyclingpapier