



L'Aurora
CATERING

Wochenplan

27.02. - 02.03.23

Montag

Menü 1:	Nudeln mit hausgemachter Bolognese (Rind)	(1, 4, a, m)
Menü 2:	Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße	(4, a, m)
Dessert:	Frisches Obst	

Dienstag

Menü 1:	Tomatencremesuppe dazu Croûtons	(1, 4, a, c, g, m, o)
Menü 2:	Brokkolicremesuppe dazu Croûtons	(4, a, c, g, m, o)
Dessert:	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	(a, c, g)

Mittwoch

Menü 1:	Hähnchenschnitzel dazu Kroketten	(1, 4, a, c, e, g, m, o)
Menü 2:	Gemüsefrikadellen dazu Kroketten	(1, a, c, e, l, g, m, o)
Dessert:	Profiterol	(a, c, g)

Donnerstag

Menü 1:	Tortellini mit Erbsen-Sahnesoße	(1, 4, a, c, g, m, o)
Menü 2:	Backfischtrapez dazu Kartoffelpüree	(4, a, c, g, m, o)
Beilage:	Bunte Rohkostplatte	

ZUSATZSTOFFE:

1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel ||

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE:

A= Glutenhaltiges Getreide | B=Schalen-/ Krustentiere | C=Eier | | D=Fisch | E=Nüsse | F=Soja | G=Milch | H=Erdnüsse | L=Sellerie | M=Senf | N=Sesam | O= Schwefeldioxid / Sulfite | P=Lupinen | R=Weichtiere ||



L'Aurora
CATERING

Wochenplan

06.03. - 09.03.23

Montag

Menü 1:	Geflügelwiener dazu Kartoffelsalat	(a,g,m)
Menü 2:	Mozzarellasticks dazu Capresesalat	(a,c,g,m)
Dessert:	Mousse au Chocolat	(a,g)

Dienstag

Menü 1:	Chicken-Nuggets dazu Herzoginkartoffeln	(a,g,o,c)
Menü 2:	Gefüllte-Paprika (vegetarisch) dazu Kartoffelsalat	(a,g,m,l)
Dessert:	Frisches Obst	

Mittwoch

Menü 1:	Tricolorenudeln mit Thunfisch-Tomatensoße	(a,d,g,m,o)
Menü 2:	Kartoffel mit Spinat dazu Kräuterbaguett	(a,g,m,)
Dessert:	Kuchenschnitte	(a,c,e,g,)

Donnerstag

Menü 1:	Nudeln mit Rossinisoße (Tomaten-Sahnesoße)	(a,g,m,o)
Menü 2:	Nudeln mit Pesto	(a,g,e,m)
Beilage:	Gemischter Salat	(g,l)

ZUSATZSTOFFE:

1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel ||

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE:

A= Glutenhaltiges Getreide | B=Schalen-/ Krustentiere | C=Eier | | D=Fisch | E=Nüsse | F=Soja | G=Milch | H=Erdnüsse | L=Sellerie | M=Senf | N=Sesam | O= Schwefeldioxid / Sulfite | P=Lupinen | R=Weichtiere ||



L'Aurora
CATERING

Wochenplan

13.03. - 16.03.23

Montag

Menü 1:	Chili con Carne dazu Herzoginkartoffeln	(a,g,m,o)
Menü 2:	Kartoffelgratin dazu Gemüse	(a,g,m)
Dessert:	Schokopudding	(g)

Dienstag

Menü 1:	Putenschnitzel dazu Kroketten	(a,g,c,o)
Menü 2:	Gemüseschnitzel dazu Süßkartoffeln	(a,g,c,o)
Dessert:	Kids Cupcakes	

Mittwoch

Menü 1:	Nudeln mit hausgemachter Bolognese (Rind)	(a,m,o)
Menü 2:	Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Thunfischsoße	(a,m,o)
Dessert:	Frisches Obst	

Donnerstag

Menü 1:	Hausgemachtes Geschnetzeltes dazu Reis	(a,g,m,l)
Menü 2:	Fischfrikadellen dazu Kroketten	(a,g,d,o)
Beilage:	Bunte Rohkostplatte	

ZUSATZSTOFFE:

1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel ||

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE:

A= Glutenhaltiges Getreide | B=Schalen-/ Krustentiere | C=Eier | | D=Fisch | E=Nüsse | F=Soja | G=Milch | H=Erdnüsse | L=Sellerie | M=Senf | N=Sesam | O= Schwefeldioxid / Sulfite | P=Lupinen | R=Weichtiere ||



L'Aurora
CATERING

Wochenplan

20.03. - 23.03.23

Montag

Menü 1:	Chickenburger dazu Wedges	(a,c,g,o)
Menü 2:	Hausgemachter Gemüseintopf dazu Brot	(a,c,g,o)
Dessert:	Fruchtjoghurt	

Dienstag

Menü 1:	Seelachsfilet dazu Bratkartoffeln	(a,c,g,d,o)
Menü 2:	Kaiserschmarrn dazu Apfelmus	(a,g,m,c,e)
Dessert:	Frisches Obst	

Mittwoch

Menü 1:	Ćevapčići dazu Tomatenreis	(a,g,m)
Menü 2:	Falafelbällchen dazu Ofengemüse	(a,g,m,o)
Dessert:	Frische Rohkostplatte	

Donnerstag

Menü 1:	Hausgemachtes Gulasch mit Knödel	(a,g,m,l)
Menü 2:	Gemüsefrikadellen dazu Kroketten	(a,c,g,o)
Beilage:	Mandarinen Kuchenschnitte	

ZUSATZSTOFFE:

1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel ||

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE:

A= Glutenhaltiges Getreide | B=Schalen-/ Krustentiere | C=Eier | D=Fisch | E=Nüsse | F=Soja | G=Milch | H=Erdnüsse | L=Sellerie | M=Senf | N=Sesam | O= Schwefeldioxid / Sulfite | P=Lupinen | R=Weichtiere ||



L'Aurora
CATERING

Wochenplan 27.03. - 30.03.23

Montag

Menü 1:	Hausgemachter Bauerntopf dazu Brot	(a,g,m,o)
Menü 2:	Gemüserösti dazu Süßkartoffeln	(a,g,m,o,c)
Beilage:	Frischer Gurkensalat	(g,m)

Dienstag

Menü 1:	Backfischtrapez dazu Püree und Kräutersoße	(a,c,d,g,m)
Menü 2:	Mozzarellasticks dazu Capresesalat	(a,c,g,m)
Dessert:	Vanillepudding	(a,g)

Mittwoch

Menü 1:	Spätzle mit Bratensoße	(a,c,g,m)
Menü 2:	Gemüsemaultaschen dazu Kartoffeln und Kräutersoße	(a,g,m)
Dessert:	Frisches Obst	

Donnerstag

Menü 1:	Hausgemachte Lasagne (Rind)	(a,c,g,m)
Menü 2:	Hausgemachte Lasagne mit Gemüse	(a,c,g,m)
Dessert:	Bunte Donuts	(a,g,c,e)

ZUSATZSTOFFE:

1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel ||

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE:

A= Glutenhaltiges Getreide | B=Schalen-/ Krustentiere | C=Eier | D=Fisch | E=Nüsse | F=Soja | G=Milch | H=Erdnüsse | L=Sellerie | M=Senf | N=Sesam | O= Schwefeldioxid / Sulfite | P=Lupinen | R=Weichtiere ||

