



Aubergine & Zucchini

KITAS NIEDERKASSEL

Elterninfoabend

Agenda

1. das sind wir
2. Angebot
3. Abbestellung
4. Abrechnung
5. Fahrplan

das sind wir

A&Z hat seinen Firmensitz seit 2022 in dem Unternehmerpark Kottenforst in Meckenheim und besitzt jahrzehntelange Erfahrung in der Belieferung mit Mittagessen für Kindertageseinrichtungen.

SEIT 1991 kocht und liefert Aubergine & Zucchini ausschließlich kindgerechte, vollwertige und leckere Mittagsverpflegung.

WIR beliefern Kindertageseinrichtungen und Schulen im gesamten Rheinland aus unserer Zentralküche mit einer Kapazität für mehr als 10.000 Essen täglich.

SEIT vielen Jahren beliefern und betreiben wir erfolgreich auch Schulen und Schulzentren mit eigenem Personal und Kiosk im Raum Köln/Bonn.



Aubergine & Zucchini

das sind wir

DIE sorgfältige Speisenplanung mit unserer Ökotrophologin und die Auswahl der Zutaten werden durch Zertifizierungen unterstrichen.

SO sind wir seit 2018 durch die DGE und seit 2003 Bio-zertifiziert.

EIN besonderes Augenmerk legen wir bei der Auswahl der Zutaten auf eine größtmögliche regionale und saisonale Note. KIWIS AUS NEUSEELAND, ÄPFEL AUS SÜDAMERIKA, FLEISCH AUS ARGENTINIEN... DAS ALLES GIBT ES BEI UNS NICHT.

FÜR uns als Caterer in der Gemeinschaftsverpflegung für Kindertageseinrichtungen ist es selbstverständlich, ausschließlich gesiegelten MSC-Fisch zu verwenden.



Aubergine & Zucchini

Angebot



SPEISEPLAN

24. KW	Menü 1	Menü 2	Alternatives Menü 1	Nudelgericht	Salat	Dessert
Montag 10/06/2024	Rindfleisch-Creme fraiche Sauce (g), Kohlrabigemüse (g), Kartoffeln	Italienische Linsensuppe (i), Vollkornbrötchen (aW)	Soja-Creme-Fraiche-Sauce (f,g), Kohlrabigemüse (g), Kartoffeln	Fusilli-Nudeln (aW), Tomaten-Basilikumsauce (i), geriebener Käse (c,g,1,2)	Möhren-Maissalat mit Honig-Senf dressing (j)	Karamellpudding (g)
Dienstag 11/06/2024	Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch und Käse überbacken (aW,c,g,i,j)	Frisches Kartoffelpüree (g) mit Rahmgemüse (Möhren, Erbsen, Blumenkohl) (g)	Nudelaufbau mit Tomate und mediterranem Gemüse, mit Mozzarella überbacken (aW,c,g,i,1)	Penne-Nudeln (aW), Rahmgemüse (Möhren, Erbsen, Blumenkohl) (g)	Grüne Bohnen-Salat mit Schmanddressing (g)	Vanille-Birnenquark (g)
Mittwoch 12/06/2024	Gebratene Hähnchenbrust, Ajvar-Frischkäsesauce (g,i), Erbsen-Paprikagemüse (i), Parboiled Reis	Schupfnudeln (aW,c), Käsesauce (g), Romanesco	Halbe gebratene Zucchini, Ajvar-Frischkäsesauce (g,i), Erbsen-Paprikagemüse (i), Parboiled Reis	Fusilli-Nudeln (aW), Ajvar-Frischkäsesauce (g,i)	Blattsalat, Vinaigrette (j)	Zitronencreme (f,g)
Donnerstag 13/06/2024	Putengulasch (g,i), mit Blumenkohl und Kartoffeln	Chili sin Carne mit Soja, Mais, Kidney-Bohnen, Paprika (f,i), Bulgur (aW), Schmanddip (g)	Blumenkohl, Bechamelsauce (aW,g), Kartoffeln	Penne-Nudeln (aW), italienische Gemüsesauce (püriert) (i), geriebener Käse (c,g,1,2)	Enidiviensalat, Joghurd dressing (g)	Hausgebackener Möhren-Haselnuss-Kuchen (aW,c,g,hH,hSp)
Freitag 14/06/2024	Heringsstipp in Sahnesauce mit Äpfeln (c,d,g,j,1,2,3,8), Pellkartoffeln, Gurken-Dillsalat (j)	Pancake (aW,c,g), dazu Apfelkompott mit Ahornsirup verfeinert	Pellkartoffeln, Kressequark (g), Gurken-Dillsalat (j)	Fusilli-Nudeln (aW), Brokkolipesto (g,h)	Gurken-Dillsalat (j)	Rote Grütze
<p>Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" bzw. dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>						
<p>Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Bulgur, Vollkornbrot/-brötchen, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, Erbsen, Brechbohnen, Apfel und Apfelmus</p>						

4 Menüs
täglich
zur Auswahl

Salat o.
Dessert o.
Obst inkl.

feste
Bio-
Zutaten

täglich
ein DGE -
Menü

Abbestellung

- zwei Werktage im Voraus bis 12:00 Uhr
- Abbestellung unter www.aubergine-bestellung.de oder in der **Web-App**
- Der Vorgang ist ausschließlich **online** möglich.
- Wird das vorbestellte Menü nicht rechtzeitig storniert, muss der volle Menüpreis bezahlt werden.

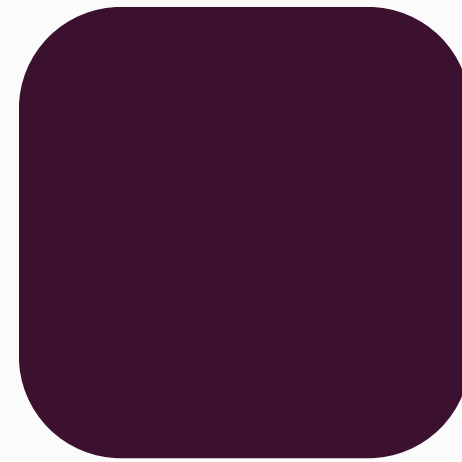
Sonderfall Kita-Schließung oder Notbetreuung. Info-Schreiben hierzu folgt.

Abrechnung



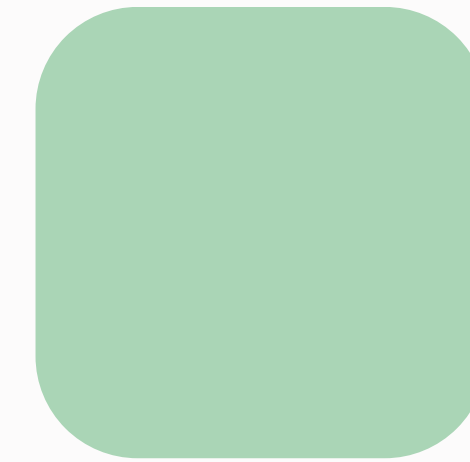
3,60 EUR

Mahlzeit inkl. Beilage



monatlich

fixer Betrag
4- oder 5-Tage-
Woche
SEPA-Lastschrift
ab 07.08.2024



Gutschrift

am Ende des Kita-
Jahres
entsprechend der
abbestellten Mahlzeiten
per Überweisung

Fahrplan

bis 05.07.

Registrierung

Anmeldeformular
verschicken
an A&Z

im Anschluss

Login-Daten

ab Mitte
August

Kita-Start

Gibt es noch Fragen?



Aubergine & Zucchini