






Catering-Yumuk

Ernst-Reuter-Schule Dietzenbach

Speiseplan vom 27.06. – 01.07.202

	Menü 1	Menü 2
Montag 	Salat ^{8,7} Chili con carne mit Rinderhack dazu Brot ^{8,1,3,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Chili sin carne dazu Brot ^{8,1,3,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 	Salat ^{8,7} Hähnchenbrust in Paprikacreme dazu Basmatireis ^{8,1,7} Nachtisch: Schokopudding ^{8,1,7}	Salat ^{8,7} Curry-Gemüsepfanne mit Basmatireis ^{8,1,7} Nachtisch: Schokopudding ^{8,1,7}
Mittwoch 	Salat ^{8,7} Hackfleischroulade (Rind) dazu Kartoffelpüree ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüsebratlinge dazu Kräuterquark ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 	Salat ^{8,7} Nudel mit Käsesahnesauce ^{8,1,7,3} Nachtisch: Eis ^{8,7,1,3}	Salat ^{8,7} Nudel mit Käsesahnesauce ^{8,1,7,3} Nachtisch: Eis ^{8,7,1,3}
Freitag 	Salat ^{8,7} Fischstäbchen ^{1,3,7,8} dazu Kartoffeln und Spinat Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Spiegelei mit Spinat und Kartoffeln ^{8,7,3,1} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹

Zu jedem Gericht servieren wir auch ein Getränk.

Das warme Mittagessen kostet 4,50 Euro.

ZUSATZSTOFFE- und ALLERGENKENNZEICHNUNG

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en); 2. mit Konservierungsstoff(en); 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker(n); 5. mit Schwefeldioxid; 6. mit Schwärzungsmittel; 7. mit Phosphat; 8. mit Milcheiweiß; 9. Koffeinhaltig; 10. Chininhaltig; 11. gewachst (Oberfläche von frischem Obst); 12. enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel wie Aspartam); 13. mit Süßungsmittel

Mögliche Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide; 2. Krebstiere; 3. Eier; 4. Fische; 5. Erdnüsse; 6. Sojabohnen; 7. Milch (einschließlich Laktose); 8. Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, u.a.; 9. Sellerie; 10. Senf; 11. Sesamsamen; 12. Lupinen; 13. Weichtiere