

Catering-Yumuk

Ernst-Reuter-Schule Dietzenbach

Speiseplan von 29.11. bis 03.12.2021

	Menü 1	Menü 2
Montag 29.11.2021 	Salat ^{8,7} Chili con carne mit Rinderhack dazu Brot ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Chili sin carne dazu Brot ^{8,7,1,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 30.11.2021 	Salat ^{8,7} Gemüse-Putenpfanne in Rahmsauce dazu Bio Reis ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gefüllte Zucchini mit buntem Gemüse, Käse überbacken dazu Bio Reis ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 01.12.2021 	Salat ^{8,7} Rigatoni mit Gemüse in Tomatensahnesauce ^{1,3,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Rigatoni mit Gemüse in Tomatensahnesauce ^{1,3,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 02.12.2021 	Salat ^{8,7} Curry Hähnchenkeule dazu Kartoffelpüree ^{8,7,1,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüse-Spieße dazu Kartoffelpüree ^{8,7,1,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Freitag 03.12.2021 	Salat ^{8,7} Fisch-Burger dazu Kartoffeln ^{1,7,3,4,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüsetopf mit roten Linsen 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