






Catering-Yumuk

Ernst-Reuter-Schule Dietzenbach

Speiseplan vom 31.10. – 04.11.2022

	Menü 1	Menü 2
Montag 31.10.22 	Salat ^{8,7} Nudel Tomatensahnesauce mit Parmesan ^{7,1,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Fussli in Tomatensahnesauce ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 01.11.22 	Salat ^{8,7} Hackfleischpfanne mit Gemüse dazu Reis ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüsereis ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 02.11.22 	Salat ^{8,7} Buchstabensuppe mit Gemüse und Würstchen dazu Brot ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Buchstabensuppe mit Gemüse dazu Brot ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 03.11.22 	Salat ^{8,7} Curry Hähnchen mit Gemüse und Basmatireis ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Bandnudel in Käsesahnesauce ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Freitag 04.11.22 	Salat ^{8,7} Pizza Salami ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Pizza vegetarisch ^{8,1,7,3} 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