

Catering-Yumuk

Ernst-Reuter-Schule Dietzenbach

Speiseplan vom 20.03-24.03.2023

	Menü 1	Menü 2
Montag 	Salat ^{8,7} Puten-Gyros mit Gemüse dazu Bio-Reis ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Reispfanne mit Gemüse ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 	Salat ^{8,7} Kartoffeleintopf mit Gemüse und Hackbällchen dazu Brot ^{1,7,3,8} Nachtisch: Kokosquark ^{11,8,7}	Salat ^{8,7} Kartoffeleintopf mit Gemüse dazu Brot ^{1,7,3,8} Nachtisch: Kokosquark ^{11,8,7}
Mittwoch 	Salat ^{8,7} Nudelaufbau in Tomatensahnesoße, Käse überbacken ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Frühlingsrollen ^{1,7,9,8} mit Gemüse dazu süß-sauer Soße Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 	Salat ^{8,7} Cevapcici in Tomatensoße dazu Djuvec-Reis ^{8,7,1} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Djuves-Reis mit Gemüse ^{8,7,1} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
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} 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