

Catering-Yumuk

Ernst-Reuter-Schule Dietzenbach

Speiseplan vom 21.11. –25.11.2022

	Menü 1	Menü 2
Montag 	Salat ^{8,7} Spaghetti mit Hackfleischsoße ^{8,1,7,3} Nachtisch: Lebkuchen ^{1,7,3,8}	Salat ^{8,7} Spaghetti Tomatensoße ^{8,3,1,7} Nachtisch: Lebkuchen ^{1,7,3,8}
Dienstag 	Salat ^{8,7} Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse in fruchtiger Curry-Kokossauce ^{8,1,7} dazu Reis Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Ratatouille dazu Reis Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 	Salat ^{8,7} Putenschnitzel ^{1,3,7,8} mit Jägersauce dazu Kartoffelpüree Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Couscous-Salat mit Tomatensalat ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 	Salat ^{8,7} Hackfleischpfanne mit Gemüse dazu Butterreis ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Grüne Bohneneintopf dazu Butterreis ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Freitag 	Salat ^{8,7} Alaska Seelachsfilet ^{1,3} dazu Kartoffeln und Spinat Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Kartoffeltasche mit Kräuterquark ^{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