

Catering-Yumuk

Ernst-Reuter-Schule Dietzenbach

Speiseplan vom 30.01.- 03.02.2023

	Menü 1	Menü 2
Montag 	Salat ^{8,7} Gnocchi Hack- und Käseeintopf ^{1,3,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gnocchi Gemüseintopf ^{1,3,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 	Salat ^{8,7} Kumpir vom Blech ^{8,1,7,3} Nachtisch: Keks ^{1,3,7,8}	Salat ^{8,7} Vegetarischer Kumpir vom Blech ^{8,1,7,3} Nachtisch: Keks ^{1,3,7,8}
Mittwoch 	Salat ^{8,7} Hähnchenflügel mit Gemüse-Reis ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüsepfanne mit Reis ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 	Salat ^{8,7} Pasta mit Gemüse und Feta ^{8,1,7,3} Nachtisch: Kuchen ^{1,3,7,8}	Salat ^{8,7} Pasta mit Gemüse und Feta ^{8,1,7,3} Nachtisch: Kuchen ^{1,3,7,8}
Freitag 	Salat ^{8,7} Lachsauflauf mit Kartoffel und Gemüse ^{7,1,4,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Kartoffelpfanne mit Gemüse ^{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