

Catering-Yumuk

Dreieichschule Langen

Speiseplan vom 04.10. – 08.10.2021

	Menü 1	Menü 2
Montag 04.10.21 	Suppe ^{8,7} Wrap mit Hähnchenfleisch ^{8,1,3,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Suppe ^{8,7} Wrap mit Gemüse ^{8,1,3,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 05.10.21 	Salat ^{8,7} Hackbällchenspieß mit Bratensoße dazu Reis ^{1,3,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Ratatouille dazu Reis Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 06.10.21 	Salat ^{8,7} Putenschnitzel ^{1,3,7,8} mit Jägersauce dazu Kartoffelpüree Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Kartoffeltasche mit Kräuterquark ^{8,1,3,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 07.10.21 	Salat ^{8,7} Spaghetti Bolognese (Rind) ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Spaghetti Tomatensahnesauce ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Freitag 08.10.21 	Salat ^{8,7} Fischstäbchen ^{3,1,7,8} dazu Spinat und Kartoffeln Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Teigtaschen mit Käsefüllung ^{8,7,1,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹

Zu jedem Gericht servieren wir auch ein Getränk.

Das warme Mittagessen kostet 3,90 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