

Catering-Yumuk

Dreieichschule Langen

Speiseplan vom 01.11. – 05.11.2021

	Menü 1	Menü 2
Montag 01.11.21 	Salat ^{8,7} Geschnetzeltes vom Pute mit Gemüse dazu Penne ^{7,1,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Penne in Tomatensahnesauce ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 02.11.21 	Salat ^{8,7} Hausgemachte Frikadellen (Rind) dazu Country Potatoes ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Ofenkartoffeln dazu Kräuterquark ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 03.11.21 	Suppe ^{8,7} Carbonarasauce mit Bandnudeln ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Suppe ^{8,7} Bandnudel in Käsesahnesauce ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 04.11.21 	Salat ^{8,7} Hackfleischpfanne mit Gemüse dazu Reis ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüsereis ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Freitag 05.11.21 	Salat ^{8,7} Alaskaseelachsfilet mit Remouladensauce dazu Kartoffelpüree ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gefüllte Zucchini mit Gemüse ^{8,1,7,3} 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