

Catering-Yumuk

Speiseplan von 20.09. bis 24.09.2021

	Menü 1	Menü 2
Montag 20.09.2021 	Salat ^{8,7} Gulasch mit Bandnudeln ^{1,7,3} Nachtisch: Quark mit Müsli und Obst ^{11,8,7}	Salat ^{8,7} Bandnudel mit Käse-Basilikumsauce ^{8,7,1,3} Nachtisch: : Quark mit Müsli und Obst ^{11,8,7}
Dienstag 21.09.2021 	Salat ^{8,7} Hähnchenspieße in Honig-Senf Marinade dazu Bulgur ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüse-Spieße dazu Bulgur ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 22.09.2021 	Salat ^{8,7} Kartoffeleintopf mit Gemüse und Hackbällchen dazu Brot ^{1,7,8} Nachtisch: Obstsalat ¹¹	Salat ^{8,7} Ofenkartoffel mit Gemüse dazu Kräuterquark ^{1,7,8} Nachtisch: Obstsalat ¹¹
Donnerstag 23.09.2021 	Salat ^{8,7} Gemüse-Putenpfanne in Rahmsauce dazu Bio Reis ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gefüllte Zucchini mit buntem Gemüse, Käse überbacken dazu Bio Reis ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Freitag 24.09.2021 	Salat ^{8,7} Hausgemachter Pizza mit Rindersalami ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüsetopf mit roten Linsen 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