

Catering-Yumuk

Dreieichschule Langen

Speiseplan von 22.11. bis 26.11.2021

	Menü 1	Menü 2
Montag 22.11.2021 	Salat ^{8,7} Kartoffelgratin mit Gemüse und Rinderhack ^{8,7,1} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Kartoffel-Parmesanauflauf mit Brokkoli ^{8,7,1} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 23.11.2021 	Salat ^{8,7} Hühnerfrikassee mit Bio Reis ^{8,7,1} Nachtisch: Bananenquark ^{11,8,7}	Salat ^{8,7} Ratatouille mit Bio Reis ¹ Nachtisch: Bananenquark ^{11,8,7}
Mittwoch 24.11.2021 	Salat ^{8,7} Lasagne mit Rinderhack ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Lasagne mit Gemüse ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 25.11.2021 	Salat ^{8,7} Selbstgemachter Fischburger mit gebratenen Kartoffeln ^{8,7,1,3,4} Nachtisch: Cremiger Joghurt mit Beeren ^{11,8,7}	Salat ^{8,7} Vegetarischer Burger mit gebratenen Kartoffeln ^{1,7,8} Nachtisch: Cremiger Joghurt mit Beeren ^{11,8,7}
Freitag 26.11.2021 	Salat ^{8,7} Marinierte Hähnchenkeulen aus dem Ofen dazu Buttergemüsereis ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Chili sin carne dazu Roggenbrot ^{8,1,7} 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