

Catering-Yumuk

Dreieichschule Langen

Speiseplan vom 25.10. – 29.10.2021

	Menü 1	Menü 2
Montag 25.10.21 	Salat ^{8,7} Hühnerfrikassee mit Reis ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Grüne Bohnen dazu Reis ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 26.10.21 	Salat ^{8,7} Hamburger dazu Country Potatoes ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Veggi-Burger dazu Country Potatoes ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 27.10.21 	Salat ^{8,7} Chicken Wings mit Kartoffelpüree ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Frühlingsrollen ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 28.10.21 	Salat ^{8,7} Würstchengulasch dazu Brot ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüse Eintopf dazu Brot ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Freitag 29.10.21 	Salat ^{8,7} Fischstäbchen mit Kartoffeln ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüsebratlinge mit Kräuterquark ^{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