

Catering-Yumuk

Oswald-von-Nell-Breuning-Schule Rödermark

Speiseplan von 30.10. – 03.11.23

	Menü 1	Menü 2
Montag 	Salat ^{8,7} Spaghetti Bolognese (Rind), ^{1,7,8} Nachtisch: Obstsalat ¹¹	Salat ^{8,7} Spaghetti Tomatensahnesauce, ^{7,1,8} Nachtisch: Obstsalat ¹¹
Dienstag 	Hähnchensteak mit Kartoffelpüree und Ofengemüse ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Buntes Ofengemüse dazu Kartoffeln und Kräuterquark ^{8,7,1} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 	Salat ^{8,7} Hackfleischroulade in Bratensauce dazu Bio Reis ^{1,7,8} Nachtisch: Kokosquark ^{11,8,1,7,5}	Salat ^{8,7} Gemüsepaella mit Kräutersauce ^{8,1,7} Nachtisch: Kokosquark ^{11,8,1,7,5}
Donnerstag 	Salat ^{8,7} Penne in Tomatensahnesauce ^{7,1,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Penne in Tomatensahnesauce ^{7,1,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Freitag 	Salat ^{8,7} Alaskaseelachsfilet dazu Salzkartoffeln ^{8,3,4,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Rahmspinat mit Salzkartoffeln dazu gekochte Eiern ^{8,3,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹

Zu jedem Gericht servieren wir auch ein Getränk.

Das warme Mittagessen kostet 4,50 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