

Catering-Yumuk

Oswald-von-Nell-Breuning-Schule Rödermark

Speiseplan von 06.11.- 10.11.23

	Menü 1	Menü 2
Montag 	Salat ^{8,7} Hamburger mit Potatoes ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Kartoffeltasche mit Kräuterquark ^{8,1,7,3} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 	Salat ^{8,7} Rigatoni al Carbonara mit Mozzarella überbacken ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Pasta mit Pesto und Kirschtomaten und Parmesan ^{8,7,1} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 	Salat ^{8,7} Champignonschnitzel dazu Kartoffelpüree ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüsepfanne dazu Kartoffelpüree ^{8,1,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 	Salat ^{8,7} Djuvec Reis ¹ mit Cevapcici ^{1,3} und Gemüse Nachtisch: Obst mit Quark ^{11,8,7}	Salat ^{8,7} Djuvec-Reis ¹ mit Gemüse Nachtisch: Obst mit Quark ^{7,8,11}
Freitag 	Salat ^{8,7} Fischstäbschen mit Bratkartoffeln dazu hausgemachter Remouladensoße ^{8,1,3,4,7} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse ^{1,7,8} 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