











Speiseplan vom 12.08.2024 bis 18.08.2024 33. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schule-Menü 1	3 Kartoffelpuffer mit, ^{2,3,5,l} Apfelmus, ³ dazu ein Obst/Gemüsekorb 	Putenrahmgeschnetztes mit Paprikastreifen, Champignons, und Spätzle, ^{a,a1,c} dazu Erdbeerjoghurt ⁹ 	2 gefüllte Kartoffeltaschen, ⁹ dazu überbackenen Brokkoli/Gnocchies Mix ^{a,a1,c,g} und Karottensalat 	Paniertes Fischfilet, ^{a,a1,d,,j} dazu Langkornreis und, Fingermöhrrchen in Rahmsoße ⁹ 	Bunter Nudelsalat, ^{9,a,a1,c,j} mit Wiener Würstchen, ^{2,3,8} dazu ein kleines Kaiserbrötchen ^{a,a1,a3} 
Schule-Menü 2					Das Le PatronTeam wünscht " Guten Appetit"
Vegetarisches Menü	Spaghetti "Pesto" mit Gemüsejulienne Tomate und Basilikum, ^{1,2,3,9,a,a1,c,g,l} dazu ein Obst/Gemüsekorb 	Spätzle mit, ^{a,a1,c} Käse-Sahnesoße und Gemüwestreifen, ⁹ dazu Erdbeerjoghurt ⁹ 	Karotten-Sesam- Bratling, ^{a,a1,a3,f,g,k} mit überbackenen Brokkoli/Gnocchies Mix, ^{a,a1,c,g} und Karottensalat 	Cous Cous Gemüse Pfanne, ^{a,a1,i} mit Schnittlauch-Joghurt Dip ^g 	Gemüse-Knusperbagel ^{a,a1,i} Spinat-Frischkäse-Soße, ^{f,g,i} und Vollkornnudeln ^{a,a1} 

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfit > 10 mg/kg oder 10mg/l

e-mail: Jeankirsch.lepatron@web.de

Tel: 04421-981940

Das Team vom "Le Patron" wünscht GUTEN APPETIT!!!