











Menüplan vom 26.09.2022 bis 02.10.2022 39.KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schule-Menü 1	Mildes Putengeschnetzeltes mit Curry ^{1,g} dazu Langkornreis dazu Obst/Kompott 	Paniertes Fischfilet ^d Rahmspinat ^{f,g,i} mit Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l} dazu Waldfruchtpudding ^{1,g} 	Milchreis mit heißen Kirschen ^g dazu ein Obststück 	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit dunkler Soße ¹ Kartoffeln und Blumenkohl 	Bunter Linseneintopf ^{3,4,5,a,a1,i,l} mit Geflügel Wiener Würstchen ^{2,3,8} dazu ein kleines Kaiserbrötchen ^{a,a1,a3} 
Schule-Menü 2	Das Le PatronTeam wünscht " Guten Appetit"				
Vegetarisches Menü	6 Falafelbällchen ^{a,a1,i} Tomatensoße ^g Gabelspaghetti ^{a,a1,c} dazu Obst/Kompott 	Eieromelette ^{c,g,i} Rahmspinat ^{f,g,i} mit Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l} dazu Waldfruchtpudding 	Geschichteter Nudelauf mit Gemüse und Käse ^{a,a1,c,g} dazu ein Obststück 	Sellerieschnitzel ^{a,a1,g,i} mit dunkler Soße ¹ Kartoffeln und Blumenkohl 	Bunter Linseneintopf ^{3,4,5,a,a1,i,l} mit Gemüsebällchen ^{a,a1,c,i} dazu ein kleines Kaiserbrötchen 

Allergene und Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff/en, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 8=mit Phosphat/en, 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, l=Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10mg/l

e-mail . Jeankirsch.lepatron@web.de

Tel: 04421-981940

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