











Menüplan vom 09.10.2023 bis 15.10.2023 41.KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schule-Menü 1	Fischfrikadelle ^{a,a1,d,g,j} Remouladensoße ^{1,2,9,c,j} Röstietaler Obst/Gemüsekorb 	Putenrahmgeschnetztes mit Paprikastreifen und Champignons Spätzle ^{a,a1,c} dazu Schokoladenpudding ⁿ 	Currybratwurst ⁸ Tomaten-Curry-Soße ^{11,i,j} dazu Schwenkkartoffeln ^{1,g} und Farmersalat ^{1,2,c,g} 	Milchreis mit heißen Kirschen ^{1,g} dazu ein Obststück 	Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln ^{a,a1,c} dazu ein kleines Kaiserbrötchen ^{a,a1,a3} 
Schule-Menü 2	Das Le PatronTeam wünscht " Guten Appetit"				
Vegetarisches Menü	Gemüse- Knusperbagel ^{a,a1,i} Remouladensoße ^{1,2,9,c,j} Röstietaler Obst/Gemüse 	Käse-Sahnesoße mit Gemüsestreifen ^g Spätzle ^{a,a1,c} dazu Schokoladenpudding ^g 	Vegane Bratwurst ^{f,i} Tomaten-Curry-Soße ^{11,i,j} dazu Schwenkkartoffeln ^{1,g} und Farmersalat ^{1,2,c,g} 	Bratnudeln und Wok Gemüse und Ei ^{a,a1,c,f,i} dazu ein Obststück 	Broccolicremesuppe mit Grießklößchen ^{a,a1,c,f,g,i} dazu ein kleines Kaiserbrötchen ^{a,a1,a3} 

Allergene und Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff/en, 11=mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 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

e-mail . Jeankirsch.lepatron@web.de

Tel: 04421-981940

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