












Menüplan vom 17.04.2023 bis 23.04.2023 16.KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schule-Menü 1	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung ^{a,a1,c,g} dazu Tomaten-Basilikum Soße dazu Obst/Kompott 	Putengulasch mit Champignons dazu Apfelrotkohl ³ Spätzle ^{a,a1,c} und Gurkensalat 	Steckrübeneintopf mit Kasslerwürfel ^{2,3,8,f,g,i} dazu Stracciatella Quark ^{f,g} 	Schnitzel vom Schwein ^{8,a,a1} mit dunkler Soße ¹ Kartoffeln und Blumenkohl 	Fischfrikadelle ^{a,a1,d,g,j} Remouladensoße ^{1,2,9,c,j} Röstietaler 
Schule-Menü 2	Das Le PatronTeam wünscht "Guten Appetit"		Gefüllte Germknödel ^{2,a,a1} mit Vanillesoße ⁹ dazu Stracciatella Quark ^{f,g} 		Das Le PatronTeam wünscht "Guten Appetit"
Vegetarisches Menü	Gefüllter warmer Wrap ^{a,a1,g} dazu Tomaten-Basilikum Soße dazu Obst/Kompott 	Spätzle mit ^{a,a1,c} Käse-Sahnesoße mit Gemüsestreifen ^{g,i} und Gurkensalat 	VEGAN Steckrübeneintopf mit ^{g,i} veganem Hack ^{a3,a4,f,i} dazu Stracciatella Quark ^{f,g} 	Sellerieschnitzel ^{a,a1,g,i} mit dunkler Soße ¹ Kartoffeln und Blumenkohl 	Gemüse-Knusperbagel ^{a,a1,i} Remouladensoße ^{1,2,9,c,j} Röstietaler 

Allergene und Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff/en, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 8=mit Phosphat/en, 9=mit Süßungsmittel/n, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, a3=Gerste, a4=Hafer, 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!!!