

Speiseplan vom 11.11.2024 bis 17.11.2024 46. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schule-Menü 1	Gebratene Hähnchenbrust, mit Kräuterrahmsoße, ^{f,g,i} dazu Kartoffelpüree, ^{1,3,g,l} und ein Obst/Gemüsekorb 	Lasagne Bolognese mit Rinderhack Tomate und Käse, ^{a,a1,c,g} dazu Stracciatella Quark ^{f,g} 	Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln, ^{a,a1,c} dazu ein Mehrkorn Brötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,f,g,k} 	6 Chicken Nuggets, ^{8,a,a1} mit Schwenkkartoffeln, ^{1,g} und Kräuter-Joghurt Dip, ^g dazu Gurkensalat 	Kartoffel-Broccolliauflauf mit Falafelbällchen und Käse ^g überbacken 
Schule-Menü 2			Gefüllter kalter Wrap mit Hirtenkäse ^{1,2,9,a,a1,c,g,j} 		Das Le PatronTeam wünscht "Guten Appetit"
Vegetarisches Menü	Kartoffel-Lauch-Röstie, ^{a,a1,c,g,i} mit Kräuterrahmsoße, ^{f,g,i} dazu Kartoffelpüree, ^{1,3,g,l} und ein Obst/Gemüsekorb 	Mediterrane Lasagne mit Gemüse und Käse, ^{a,a1,g} dazu Stracciatella Quark ^{f,g} 	Kartoffel-Sellerie-Cremesuppe mit Gemüsebällchen, ^g dazu ein Mehrkorn Brötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,f,g,k} 	Gemüsenugets, ^{a,a1,a3,g} mit Schwenkkartoffeln, ^{1,g} und Kräuter-Joghurt Dip, ^g dazu Gurkensalat 	Grießbrei mit Erdbeersoße ^{1,a,a1,g} 

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, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier 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 Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

e-mail: Jeankirsch.lepatron@web.de

Team vom "Le Patron"