

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 23.08.2026 34. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schule-Menü 1	Paniertes Fischfilet ^{a,a1,d,g,j} mit Möhren/Kohlrabigemüse ^{1,f,g,i} und Kartoffelpüree ^{3,5,g,l} dazu Obst 	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung, ^{a,a1,c,g} dazu Schinken-Erbesen Sahnesoße, ^{2,3,8,f,g,i} und Fruchtojoghurt ^g 	Hühnereintopf mit frischen Gemüse und Nudeln, ^{3,a,a1,i} dazu ein kleines Brötchen ^{a,a1} 	Currybratwurst ^{2,3,8} in pikanter Soße, ^{11,i,j} dazu Schwenkkartoffeln, ^{1,g} und Gurkensalat 	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} , mit kalter Vanillesoße ^g 
Schule-Menü 2				Vegane Bratwurst, ^{f,i} in pikanter Soße, ^{11,i,j} dazu Schwenkkartoffeln, ^{1,g} und Gurkensalat 	
Vegetarisches Menü 3	Bio Polenta-Käse- Knusperschnitte ^{c,g} dazu Möhren/Kohlrabigemüse, ^{1,f,g,i} und Kartoffelpüree ^{3,5,g,l} dazu Obst 	Gebackener Blumenkohl mit, ^{a,a1,c} Pellkartoffeln dazu Schnittlauch-Quark Dip ^g und Fruchtojoghurt ^g 	Süßkartoffel-Möhren- Kohlrabi-Eintopf ^{f,g,i} dazu ein kleines Brötchen ^{a,a1} 	Ratatouillegemüse, mit Kartoffelgnocci, ^{a,a1} dazu Gurkensalat 	Cous Cous Gemüse Pfanne mit Kichererbsen, ^{a,a1,i} dazu Kräuter-Joghurt Dip ^g 

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, 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, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

e-mail: Jeankirsch.lepatron@web.de

Tel: 04421-981940 Das Team vom "Le Patron" wünscht GUTEN APPETIT!!!