




Allergene: A Glutenhaltig (A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer) B Kerbse C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch/Laktose H Schalenfrüchte (H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Pecannüsse H5 Paranüsse H7 Pistazien) I Sellerie J Senf K Sesam

Speiseplan vom Partyservice Le Patron

11.10.2021-19.11.2021 / Zyklus II 2021

E-Mail: info@partyservice-lepatron.de

Schule	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	11.10.2021	12.10.2021	13.10.2021	14.10.2021	15.10.2021
Woche 41	Rohkostsalat mit Essig-Öl-Marinade	Eisbergsalat mit Frenchdressing*	Gebratener Kartoffelpuffer mit Joghurt-Mayo-Dipp	Karottensalat mit Äpfeln	Blattsalate mit Frenchdressing*
	Käsespätzle (A.1,C) mit Röstzwiebeln im Ofen überbacken	Paniertes Fischfilet (MSC)m (A1,C)Bio-Joghurdipp, Bio-Kartoffeln, Bio-Rahmspinat	Pürierte Bio-Gemüsesuppe Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffeln / Brot (A.1, A.2)	Bio-Tortellini mit Gemüsefüllung Champignons-Sahnesauce geriebener Käse (1, G)	Ital. Bio-Gemüsehähnchen mit Bio-Kartoffeln, Zucchini, Paprika und fr. Rosmarin
	Frisches Obst	Pflaumenkompott	Bio-Quark (G) mit Bananen	Frisches Obst	Bio-Joghurt(G)m.fr. Früchte
Vegetarische Alternative	siehe oben	Pellkartoffeln mit Kräuterquark	siehe oben	siehe oben	Schmorgemüse mit vegetar. Bratling, Mayo-Joghurt-Dipp
	18.10.2021	19.10.2021	20.10.2021	21.10.2021	22.10.2021
Woche 42	Rohkostsalate mit Bio - Joghurt-Dipp	Gurkensalat mit Senf und Honig	Tomatensalat	Blattsalate mit Frenchdressing	Bunte Salatschüssel
	Penne aus Hartweizengrieß (A1) mit Bio-Rinderhackfleischsauce u. ger. Käse (1)	MSC Seelachsschnitte auf Gemüsebett mit Kräuter-sauce (A.1) und Vollkornreis	Linsensuppe mit Karotten-Sellerie und Kartoffelwürfeln rote Scheiben (A.1,A.2)	Gemüsereis mit Paprika-, Karotten- u. Selleriewürfeln, Erbsen und Tomatensauce	Kartoffel-Tortilla (C) mit Zwiebeln und Oliven
	Frisches Obst	Apfelmus	Frisches Obst	Bananen-Joghurt-Drink	Frisches Obst
Vegetarische Alternative	Penne aus Hartweizengrieß mit veg. Bolognese Sauce	Pfannkuchen (J.1) mit Gemüsefüllung u. Gurkensalat	siehe oben	siehe oben	siehe oben
	25.10.2021	26.10.2021	27.10.2021	28.10.2021	29.10.2021
Woche 43	Blattsalate mit Joghurt-dressing (G)	Bunte Salatschüssel mit Joghurdressing	Gurkensalat mit Senf u. Honig	Gemüsesticks (Karotten, Paprika, Gurken)	Bunte Salatschüssel mit Bio-Joghurdressing
	Vollkornspiralnudeln (A1) mit Gemüse*-Tomatensauce ger. Käse (1)	Moussaka mit Bio-Kartoffeln Auberginen, roten Paprika, und Tomatensauce	MSC Lachsschnitte** mit Tomatensauce und feinen Bandnudeln (A1)	Pürierte Kürbis-Karotten-Bio-Kartoffel-Suppe Vollkornbrot (A.1,A.2)	Saftiges Lammgulasch mit provenzialischer Sauce Bio-Dampfkartoffeln
	Rosinenschnecke(A.1,G,H,I)	Frisches Obst	Bio-Quark mit Heidelbeeren	Frische Obst	Schokoladenpudding (G)
Vegetarische Alternative	siehe oben	siehe oben	Gemüsefrikadelle mit veg. Bratensauce und Nudeln	siehe oben	Pilzgulasch mit Kartoffelklößen und Salate

*Rohkostsalat: Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Weißkraut

*Gemüsesticks: Karotte, Paprika, Gurke

* Frenchdressing: Essig, Rapsöl, Senf, Salz, Pfeffer, Zwiebeln

*Vegetar. Schnitzel: Karotten, Zucchini, Leinsamen, Reisstärke, Salz, F

Unser Mittagessen hat eine **DGE-Zertifizierung** erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“.

Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Die vegetarische Alternative wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. V. (DGE) nicht zertifiziert.



BiO nach der EG-Öko-Verordnung

Fair Trade - Produkte




Wildfangfisch **

Allergene: L Schwefeldioxid/Sulfite E220-E228 M Lupinen N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

1 Farb~ 2 Konservierungsstoff 3 Antioxydationsmit. 4 Geschmacksverstärk., 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst

8 Phosphat 9 Süßungsmittel

Allergene: A Glutenhaltig (A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer) B Kerbse C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch/Laktose H Schalenfrüchte (H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Pecannüsse H5 Paranüsse H7 Pistazien) I Sellerie J Senf K Sesam

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	01.11.2021 Allerheiligen	02.11.2021	03.11.2021	04.11.2021	05.11.2021
Woche 44	Blattsalaten an French-dressing*	Gurkensalat mit Dill-Honig- und Senf- Marinade	Polentaschnitte mit Käse	Rohkostsalat mit French-dressing*	Gemüsesticks(Gurke,Paprika,Karotte)Kräuterquark(G)
	Gnocchi (J.1) mit Spinat-Frischkäsesoße mit bunten Gemüsewürfeln	Seelachs (MSC) auf Gemüsebett mit Kräutersauce (G), und Bio-Vollkornreis	Pürierte Bio- Kartoffelsuppe mit Bio-Sellerie, Karotten, und Bio-Lauch, Vollkornbrot (A1,A2)	BiO-Hähnchengeschnetzelte mit Champignonrahmsauce feinen Bandnudeln (A1) u. Bio-Erbsen-Möhren-Gemüse	Kartoffelknödel mit Pilzragout und Bio- Apfel-Rotkraut
	Bio-Quark(G) m.Sauerkirsch	Frisches Obst	Bananen-Joghurt-Milch	Frisches Obst	Vanillepudding (1,G)
Vegetarische Alternative	siehe oben	siehe oben	Paprikaschote mit Cous-Cous-Füllung u.Tomatensol	Veg.Schnitzel* m. Rahmsauce,Vollkornreis u. Karotten	siehe oben
	08.11.2021	09.11.2021	10.11.2021	11.11.2021	12.11.2021
Woche 45	Blattsalaten an French-dressing*	Rohkostsalate* mit Essig-Ol-Marinade	Hirse-Karotten-Bällchen mit Bio-Joghurdipp	Gurkensalat mit Dill-Senf-Marinade	Gurkensalat mit Honig-Senf-Marinade
	Hühnerfrikasse mit Champignonrahmsauce (G) und parboiled Reis <i>Fair Trade - Produkt</i>	Pellkartoffeln mit Bio - Kräuterquark	"Bibbelches-Bohnensupp" n Kartoffelwürfeln u. BiO Gemüsewürfeln* Vollkornbrot (A1, A2)	Vegetar. Maultaschen(A,J.1) mit Gemüsefüllung, Röstzwiebeln u. Bio- Eier gebratet Karotten-Apfel-Salat	Kabeljau (MSC) mit Dill-safransauce (G), Bio - Kartoffeln und Bio-Blumenkohl mit weißer Sauce (G)
	Erdbeerquark	Frisches Obst	Frisches Obst	Stracciatella-Joghurt	Frisches Obst
Vegetarische Alternative	Tofu mit Gemüsewürfeln und Sahnesauce	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Rührei mit fr. Kräutern, Kartoffeln und Blumenkohl
	15.11.2021	16.11.2021	17.11.2021	18.11.2021	19.11.2021
Woche 46	Bunte Salatschüssel mit Frenchdressing*	Bunte Blattsalate mit Joghurdressing	BiO - Karotten-Salat mit Äpfeln	Hirsebratling mit Bio-Joghurt-Dipp	Gurken- und Karottenstifte mit Kräuterquark
	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse (K) und Kräuter-Joghurt-Dipp (K)	Veg. Spaghetti (A1) bolognese mit Sojaschnetzel und fr. Gemüsewürfeln	BiO - Rinderfrikadelle (A.1,0) Bratensauce, Vollkornreis	Pürierte Kürbis-BiO-Karotten-Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot (A1,A2)	Gebratene Lachsschnitte** auf Gemüsebett mit leichter Tomatensauce (A1,G), BiO-Vollkornnudeln (A1)
	Fisches Obst	Stracciatella-Joghurt	Frisches Obst	Milchreis mit Zimt u. Zucker	Erdbeer-Joghurt-Milch
Vegetarische Alternative	siehe oben	siehe oben	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce u. Vollkornreis	siehe oben	Gemüseschnitzel, Kräutersauce (A.1,G), Nudeln (A.1)

*Vegetar. Schnitzel: Karotten, Zucchini, Leinsamen, Reisstärke, Salz, Pfeffer, Muskat

* Frenchdressing: Essig, Rapsöl, Senf, Salz, Pfeffer, Zwiebeln

*Rohkostsalat: Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Weißkraut

*Gemüsesticks: Karotte, Paprika, Gurke

Unser Mittagessen hat eine **DGE-Zertifizierung** erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.



Wildfangfisch **

Vorspeisen

Dessert

* Gemüse/Wurzelgemüse: Lauch, Karotten, Sellerie und Zwiebeln

Die vegetarische Alternative wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. V. (DGE) nicht zertifiziert.

BiO nach der EG-Öko-Verordnung

Allergene: L Schwefeldioxid/Sulfite E220-E228 M Lupinen N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

1 Farb~ 2 Konservierungsstoff 3 Antioxydationsmit. 4 Geschmacksverstärk., 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst

8 Phosphat 9 Süßungsmittel