




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

20.02. - 31.03.2023 Zyklus V 2023

E-Mail: info@partyservice-lepatron.de

Schule	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	20.02.2023	21.02.2023	22.02.2023	23.02.2023	24.02.2023
	Gemüsesticks (Karotten, Paprika, Gurken)	Blattsalate mit Frenchdressing	Rohkostsalat mit Joghurdressing*	Linsen-Karottenbällchen mit Kräuterquarkdipp (G)	Gurkensalat mit Dill
	Gyros aus Sojaschnitzeln mit Zwiebeln und Tzaziki und parboiled Reis	BiOHartweizennudeln (A.1) Champignons, Karotten, Zucchini, Bechamelsoße(A.1,G)	MSC Matjesfilet (D) mit Cornichons, Äpfeln, Zwiebeln in Rahmtunke, Pellkartoffeln	Tomatensuppe mit Wurzelgemüse* und roten Linsen Brot (A.1, A.2)	Geflügelbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
	Frisches Obst	Quark (G) mit Sauerkirschen	Minirosinenschnecke (A.1)	Joghurt (G) mit fr. Früchten	Frisches Obst
Vegetarische Alternative	Hirsebratling mit Curcuma-Sahnesauce und BiO-Kartoffeln	siehe oben	Pellkartoffel mit Kräuterquark	siehe oben	Tofubrätwürstchen
	27.02.2023	28.02.2023	01.03.2023	02.03.2023	03.03.2023
	Tomatensalat mit Schafskäse	Gurkensalat mit Senf und Honig	Farmersalat mit Karotten-Sellerie und Mais	Blattsalate mit Essig-Ol-Marinade	Rohkostsalate* mit BiO - Dressing
	Ratatouille mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Tomaten und Vollkornreis	MSC Seelachsschnitte auf Gemüsebett mit Dillsahnesauce (A.1) und Dampfkartoffeln	Spanische Reispfanne mit Hähnchenschlegeln, Paprika Karotten, Erbsen u. Oliven	BiO - Rührer mit BiO-Dampfkartoffeln und BiO - Rahmspinat (G)	Veg. Bratling aus BiO-Karotten, Zucchini u. Petersilie Käsesauce, BiO-Nudeln
	Frisches Obst	Bio - Apfelmus	Frisches Obst	Bananen-Joghurt-Drink	Bratapfel mit Vanillesauce
Vegetarische Alternative	siehe oben	Gemüsereis mit Tomatensauce	Gemüsebratling m. Dipp Kartoffeln	siehe oben	siehe oben
	06.03.2023	07.03.2023	08.03.2023	09.03.2023	10.03.2023
	Gurkensalat mit Senf u. Honig	Blattsalate mit Essig-OL-Marinade	Fallafelbällchen mit Joghurdipp	Bunte Salatschüssel mit Frenchdressing	Gurken- u. Tomatenwürfel mit Joghurdipp
	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesauce	BiO-Kartoffel-Tortilla mit BiO-Eiern und Zwiebelringen, schwarze Oliven	Pürierte BiO- Gemüsesuppe Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffeln / Brot (A.1, A.2)	Chili con carne mit BiO-Rinderhack, BiO-Karotten, Sellerie, Kidneybohnen und BiO-parboiled Reis	Rotbarschfilet auf Gemüsebett mit Kräutersahnesauce und Dampfkartoffeln
	Stracciatella-Joghurt	Frisches Obst	Rosinenschnecke(A.1,G,H.2)	Schokoladenpudding (G)	Frisches Obst
Vegetarische Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Chili sin carne mit parboiled Reis	Veg. Fischstäbchen

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

*Gemüsesticks: Karotte, Paprika, Gurke

*Bunte Salatschüssel: Blattsalate, Gurken, Tomaten, Rettich

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 e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

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

BiO nach der EG-Oko-Verordnung

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

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

*Gemüsebett: Lauch- und Selleriestreifen

Vorspeisen

Dessert

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




Wildfangfisch **

Fair Trade - Produkte



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

Schule	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13.03.2023	14.03.2023	15.03.2023	16.03.2023	17.03.2023
Woche 11	BiO - Karotten-Apfel-Salat	Gurkensalat mit Dill-Honig- und Senf- Marinade	Hirse-Karotten-Bällchen mit Joghurdipp	Rohkostsalat mit French-dressing*	Gemügesticks (Gurke, Paprika, Karotte) BiO-Quark
	BiO - Kartoffel-Brokkoli-Lauch-Auflauf mit Sauce Bechamel (A.1,G), Tomaten Käse überbacken (1,G)	Lachsschnitte** mit Tomaten Basilikum u. Tomatensauce feinen Bandnudeln (A.1)	Pürierte Kartoffelsuppe mit Sellerie, Karotten, Lauch u. Brokkolieinlage, Vollkornbrot (A.1,A.2)	Putengeschnetzeltes (BiO) mit Champignonrahmsauce, Bio-Vollkornreis und Erbsen-Möhren-Gemüse	Vegetarische BiO -Tortellini (A.1) mit Gemüse-sahnesauce*
	BiO-Quark (G) mit Sauerkirs	Frisches Obst	Mini-Croissant (A.1, C, G)	BiO - Apfel	Vanillepudding (1,G)
Vegetarische Alternative	siehe oben	Paprikaschote mit Cous-Cous-Füllung u. Tomatensauce	siehe oben	Sojaragout mit Sahnesauce Vollkornreis u. Karotten	siehe oben
	20.03.2023	21.03.2023	22.03.2023	23.03.2023	24.03.2023
Woche 12	Bunte Blattsalate mit Joghurdressing	Rohkostsalate* mit Essig-Ol-Marinade	Kartoffelplätzchen mit Quarkdipp	Gurkensalat mit Senf und Dill	Gemügesticks (Kohlrabi, Gurke, Karotte) Joghurdipp
	BiO-Penne mit veg. Bolognese Sauce mit BiO-Soja-schnitzel, Karotten- u. Selleriewürfeln u. ger. Käse	Kabeljaufilet (MSC) auf Gemüsebett mit Dill-Sahnesauce (A.1,G) und BiO-Kartoffeln	Erbsensuppe mit Wurzelgemüse*(I) u. Bio-Kartoffeln u. Vollkornbrot (A.1,A.2)	BiO-Rindergulasch mit Karotten und Zucchini in kräftiger Sauce und Dampfkartoffeln	Gemüsefrikadelle mit Käsesauce (A.1, G), BiO-Spiralnudeln (A.1)
	BiO-Erdbeerquark	Frisches Obst	Frisches Obst	BiO-Joghurt mit fr. Früchten	Frisches Obst
Vegetarische Alternative		veg. Gemüsefrikadelle mit Joghurdipp	siehe oben	Pilzragout mit Dampfkartoffeln	siehe oben
	27.03.2023	28.03.2023	29.03.2023	30.03.2023	31.03.2023
Woche 13	Bunte Salatschüssel mit Frenchdressing*	Tomatensalat mit Olivenöl-dressing	Blattsalate mit Linsentopping und Frenchdressing	Polentaschnitte mit Emmentaler Käse	Gurken- und Karottenstifte mit BiO-Kräuterquark
	Asiatische Reispfanne mit Lauch, Brokkoli, Bambussprossen, Karotten, Sellerie u. Sojasoße	Italienisches BiO-Gemüse-Hähnchen mit Zucchini, Staudensellerie, Paprika, BiO-Kartoffeln und Oliven	Paprikaschote mit Cous-Cousfüllung (A.1), Tomaten-sauce, parboiled Reis	Pürierte BiO-Karotten-Kartoffelsuppe mit Ingwer Vollkornbrot (J.1,J.2)	Gebat. Rötbarschnitte** auf Gemüsebett m. Kräutersauce (J.1,K), BiO - Vollkornnudeln (J.1)
	Fisches Obst	Stracciatella-BiO-Joghurt	Frisches Obst	Milchreis mit Zimt u. Zucker	Frisches Obst
Vegetarische Alternative	siehe oben	Schmorgemüse mit Zucchini Kartoffeln, Karotten u. Paprika	siehe oben	siehe oben	Gemüseschnitzel, Kräutersauce (A.1,G), Nudeln (A.1)

*Bunte Salatschüssel: Blattsalate, Gurken, Tomaten, Rettich

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

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

*Gemüsebett: Lauch- und Selleriestreifen

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

*Gemügesticks: 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 e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

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



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