

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

22.11.2021-31.12.2021 / Zyklus III 2021

E-Mail: info@partyservice-lepatron.de

Schule	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	22.11.2021	23.11.2021	24.11.2021	25.11.2021	26.11.2021
Woche 47	Weißkrautsalat mit Zwiebelschmelze	Gurkensalat mit Dill	Rohkostsalat* mit French-dressing*	Karottensalat mit Äpfeln	Blattsalate mit Essig-Öl-Marinade
	Gyros von der Putenbrust Tzatzikidipp (G), Vollkornreis	Pürierte Gemüsesuppe mit Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffeln / Brot (A.1, A.2)	Veg. Schnitzel aus Karotten Zucchini und Blatt Petersilie Joghurdipp (G), Kartoffeln	BiO - Rührei mit BiO-Dampfkartoffeln und BiO - Rahmspinat (G)	Penne mit Thunfisch-Gemüse-Sauce und geriebenem Käse (1)
	Pflaumenkompott	Quark (G) mit Bananen	Frisches Obst	Frisches Obst	Joghurt (G) mit fr. Früchten
Vegetarische Alternative	Gemüseréis mit vegetar. Bratling, Mayo-Joghurt-Dipp	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Penne mit Gemüse-Tomatensauce
	29.11.2021	30.11.2021	01.12.2021	02.12.2021	03.12.2021
Woche 48	Rohkostsalate* mit BiO - Joghurt-Dipp	Gurkensalat mit Senf und Honig	Tomatensalat mit Hüttenkäse (G)	Karottensalat	Bio-Kartoffelecken mit Joghurdipp
	BiO - Kartoffel-Brokkoli-Lauch-Auflauf mit Sauce Bechamel (A.1,G), Tomaten	MSC Seelachs-Schnitzel auf Gemüsebett mit Kräutersauce (A.1) und Vollkornreis	Gemüselasagne (A1) mit Kohlrabi, Karotten, Zucchini Tomaten S-Bechamel (A1,G)	Gebratene Hähnchenkeule mit Bratensauce, Kartoffeln und Wirsinggemüse	Tomatensuppe mit Wurzelgemüse und roten Linsen Brot (A.1, A.2)
	Apfelmus	Erdbeerquark (G)	Frisches Obst	Frisches Obst	Vanillepudding (G)
Vegetarische Alternative	siehe oben	Pfannkuchen (J.1) mit Gemüsefüllung u. Gurkensalat	siehe oben	Vegetarischer Bratling mit Wirsinggemüse u. Kartoffeln	siehe oben
	06.12.2021	07.12.2021	08.12.2021	09.12.2021	10.12.2021
Woche 49	Karotten-Äpfel-Salat	Gemüsesticks (Karotten, Paprika, Gurken) mit Quark	Gurkensalat mit Senf u. Honig	Krautsalat mit Zwiebel-schmelze	Bunte Salatschüssel mit Joghurdressing
	Asiatische Reispfanne mit Lauch, Brokkoli, Bambus, Karotten, Sellerie u. Sojasoße	Auflauf mit Kartoffeln, Wirsing, Karotten und Käse überbacken	Putengeschnetzeltes (BiO) mit Champignonrahmsauce und Bio-Vollkornreis	Kabeljaufilet (MSC) mit Dill-Sahnesauce (A.1,G), Bio-Kartoffeln u. BiO-Blumenkohl	Erbsensuppe mit Wurzelgemüse*(I) u. Bio-Kartoffeln u. Vollkornbrot (A.1,A.2)
	Rosinenschnecke (A.1,G,H.2)	Frisches Obst	Quark mit Heidelbeeren	Frisches Obst	Schokoladenpudding (G)
Vegetarische Alternative	siehe oben	siehe oben	Gemüsefrikadelle mit veg. Bratensauce, Vollkornreis	Rührei mit Salzkartoffeln und Blumenkohl	siehe oben

*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 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-Öko-Verordnung



Wildfangfisch **

Fair Trade - Produkte

Vorspeisen

Dessert

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

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
	13.12.2021	14.12.2021	15.12.2021	16.12.2021	17.12.2021
Woche 50 	Rohkostsalat mit French-dressing*	Polentaschnitte mit Joghurtdipp	Gurkensalat mit Dill-Honig- und Senf- Marinade	Bio-Karotten-Apfel-Salat	Blattsalate mit Balsamico-dressing
	Chili sin carne mit Soja-schnitzel, Karotten, Sellerie Kidneybohnen und parboiled Reis	Pürierte Kartoffelsuppe mit Sellerie, Karotten, Lauch u. Brokkolieinlage, Vollkornbrot (A.1,A.2)	MSC Fischstäbchen (A,J.1, BiO - Joghurt-Dipp, Kartoffeln und Rahmspinat (G) (A.1)	Cous-Cous (A.1) mit Zucchini, Karotten, Kichererbsen und Tomaten im Gemüsefond	Rinderbraten mit Bratensauce, Dampfkartoffeln u. Wirsinggemüse
	Quark (G) mit Sauerkirsche	Frisches Obst	Bananen-Joghurt-Milch	Frisches Obst	Vanillepudding (1,G)
Vegetarische Alternative	siehe oben	siehe oben	Paprikaschote mit Cous-Cous-Füllung u. Tomatensoße	siehe oben	Veg.Schnitzel* m. Joghurtdipp, Kartoffeln, Wirsing
	20.12.2021	21.12.2021	22.12.2021	23.12.2021	24.12.2021
Woche 51 	Krautsalat mit Zwiebel-schmelze	Rohkostsalate* mit Essig-Ol-Marinade	Hirsebratling (J,G) mit Avocado-Joghurt-Dipp	Blattsalate mit French-dressing	Tomatensalat mit Olivenöl-marinade
	BiO-Vollkornnudeln (A.1) m Gemüse*-Sauce und geriebenem Emmentaler (1)	(Parboiled) Reispfanne mit Paprika-, Zucchini- u. Karottenwürfeln, Erbsen u. Oliver	Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfeln, Kartoffel-, Karotten- und Selleriewürfel Brotscheibe (A.1, A.2)	Gebratene Lachsschnitte** auf Gemüsebett mit Kräutersauce (J.1,K), BiO - Vollkornnudeln (J.1)	Gemüsefrikadelle mit Käsesauce (A.1, G), Kartoffeln
	Erdbeerquark	Frisches Obst	Frisches Obst	Joghurt mit fr. Früchten	Frisches Obst
Vegetarische Alternative	siehe oben	siehe oben	Gemüsesuppe mit Kartoffel, Karotten, Sellerie und Lauch	Gemüseris mit Tomatensauce u. ger. Käse	siehe oben
	27.12.2021	28.12.2021	29.12.2021	30.12.2021	31.12.2021
Woche 52 	Bunte Salatschüssel mit Frenchdressing*	Blattsalate mit French-dressing	Gemüsesticks (Kohlrabi, Gurke, Karotte) Joghurtdipp	Polentaschnitte mit Emmentaler Käse	Blattsalate mit French-dressing
	Ratatouille mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Tomaten und Vollkornreis	Geb. Hähnchenschlegel mit Spaghetti (A.1) mit vegetar. Bratensauce, Karotten-Erbsen bolognese Sauce mit Soja-Gemüse und BiO -Kartoffel schnitzel und Gemüsewürfeln, ger. Käse (1)	Pürierte Kürbis-BiO-Karotten-Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot (J.1,J.2)	Pürierte Kürbis-BiO-Karotten-Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot (J.1,J.2)	Geflügelwürstchen mit Senf, Kartoffelpüree u. Sauerkraut
	Fisches Obst	Stracciatella-Joghurt	Frisches Obst	Milchreis mit Zimt u. Zucker	Erdbeer-Joghurt-Milch
Vegetarische Alternative	siehe oben	Omelette m. frischen Champignons, Kartoffeln, Karotten	siehe oben	siehe oben	Gemüseschnitzel, Kräutersauce (A.1,G), Nudeln (A.1)

Rotmarkierte Tage sind Ferientage

*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 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 **

BiO nach der EG-Öko-Verordnung

Vorspeisen

Dessert

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

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