








Speiseplan KW 21 20.5 - 24.5.2024 Schulmensa Brakel

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|----------|----------|-------------------|---|---|
| Menü 1 | Feiertag | Ferien | Mensa geschlossen |  Fischfrikadelle A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln |  schwedische Köttbullar A1,A3 in feiner Sauce A1,A7 mit Kartoffelpüree A7 Rohkoststicks |
| Menü 2  | Feiertag | Ferien | Mensa geschlossen |  hausgemachte Spätzle A1,A3, mit brauner Sauce A1,A7 dazu frische Buttermöhren A7 |  Pizzakartoffeln mit Käse überbacken A7 dazu Kräuterquark A7,A9 und Salat vom Büffet |
| Menü 3 | Feiertag | Ferien | Mensa geschlossen |  Hähncheninnenfilets pikant gebraten mit Rahmsauce A1,A7 Erbsen, und Langkornreis |  paniertes Seelachsfilet A1,A4,A7 mit Remouladensauce 2,6,A1,A3,A10 und hausgemachtem Kartoffelsalat 2,6,A3,A10 |
| Dessert | | | | Schokoladenpudding 2,A7 oder Frisches Obst | Pfirsichkompott oder Frisches Obst |

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmackverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Zuckerart(en) und/oder mit Süßungsmittel(n), (A1) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, (A2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (A3) Eier und Eierzeugnisse, (A4) Fisch und Fischerzeugnisse, (A5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (A6) Soja und Sojaerzeugnisse, (A7) Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose), (A8) Schalenfrüchte, (A9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (A10) Senf und Senferzeugnisse, (A11) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (A12) Lupine und Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!



Quellenhof Gastronomie Service GmbH
Tel. 0 52 75 – 9 85 11 10 Fax 0 52 75 – 985 11 22 schulessen@quellenhof-gastro.de

