

Speiseplan KW 20 13.5 - 17.5.2024 Schulmensa Brakel

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	 knusprige Chilli Cheese Balls <small>A1,A7</small> mit Tomaten Paprikasauce und buntem Gemüseris <small>A9</small>	 Lachsfilet in Blätterteig mit Spinat <small>A1,A4,A7</small> dazu Gartenkräutersauce <small>A1,A7,A9</small> und gefüllten Nudeln <small>A1,A7</small>	 Nudel Hackfleischauflauf <small>A1,A3,A7</small> mit Käse Sahnesauce <small>A1,A7</small> und Salat vom Büffet	 vegetarisch gefülltes Schnitzel <small>A7</small> auf Tomatensugo <small>A9</small> mit Ofenkroketten	 Fischstäbchen mit Rösti Panade <small>A1,A3,A4,A7</small> mit Rahmblumenkohl <small>A1,A7</small> und Salzkartoffeln
Menü 2	 große Ofenkartoffel mit Kräuter dip <small>A7,A9</small> und Rohkoststicks 	 Knusprige Gemüsetaler <small>A1,A3,A7</small> mit Karottensahnesauce <small>A1,A7</small> und Butterreis <small>A7</small>	 Möhreintopf mit frischen Kräutern <small>A9</small> und einem Kürbiskernbrötchen <small>A1</small>	 Steinpilz Risotto Bällchen <small>A1,A7,A9</small> mit Kürbissauce <small>A1,A7</small> und einer Gemüserispfanne mit frischen Pilzen <small>A9</small>	 Raviolo mit Gemüsefüllung <small>A1</small> mit fruchtiger Tomaten-Bolognese <small>A9</small> & Parmesankäse <small>A7</small>
Menü 3	 gebratene Hähnchenfilets in Rahmsauce <small>A1,A7</small> mit Brokkoli und Salzkartoffeln	 Gemüseköttbullar auf frischen Pilzen in Kräutersahnesauce <small>A1,A7</small> dazu gebratene Kartoffelecken	 Curry Wurst in hausgemachter feiner Sauce <small>1,3,5,A9,A10</small> dazu knusprige Röstis <small>A1</small> und Salat vom Büffet	Vanillegrieß <small>2,A1,A7</small> mit Heidelbeerkompott 	 Scheiben aus der Putenbrust in Rahmsauce <small>A1,A7</small> dazu Kräuterreis und Salat vom Büffet
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) <small>A7</small> oder Frisches Obst	Stracciatellacreme <small>2,A6,A7</small> oder Frisches Obst	Frisches Obst	Sahnemilchreis <small>2,A7</small> oder Frisches Obst	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 Sulfid 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 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 schulessen@quellenhof-gastro.de

