

















Speiseplan KW 20 13.5 - 17.5.2024 Schulmensa Brakel

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

