
















## Speiseplan KW 17 22.4 - 26.4.2024 Schulmensa Brakel

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	 Zarte Hähnchenstücke A1,A3 mit Tomatensauce und Buttereis A7 und Salat vom Büffet	 Köttbullar vom Schwein A1,A3 mit Rahmsauce A1,A7 Erbsen, Möhren und Spätzle A1,A3	 Chicken Wings A1 mit BBQ DIP A10 gebratenen Kartoffelscheiben und Coleslaw Salat A1,A3,A7,A10	 hausgemachte Spätzle A1,A3, mit brauner Sauce A1,A7 dazu frische Buttermöhren A7	 Hähnchenstreifen in Curry Fruchtsauce A1,A7 mit Langkornreis und einem Salat
<b>Menü 2</b>	 Gemüseschnitzel A1,A9 mit Cheddar Rosti Bites A7 und pikantem Curry – Dip A1,A6,A7	 Pizzakartoffeln mit Käse überbacken A7 dazu Kräuterquark A7,A9 und Salat vom Büffet	 hausgemachte Erbsensuppe A9 mit einer Wurst 1,3,5 und einem Kürbiskernbrötchen A1	 Kartoffel-Gemüseauflauf A1,A3,A7,A9 mit fruchtiger Tomatenbolognese	 vegetarische Tortellini Ricotta Spinat A1,A3,A7 mit vegetarischer Carbonarasauce A1,A7 und Parmesankäse A3,A7
<b>Menü 3</b>	 Zarter Fleischkäse 1,3, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A7	 hausgemachte Lasagne Bolognese A1,A7	 Kotelette vom Schwein A1,A3 mit hausgemachtem Kartoffel- 1,6,A1,A3,A7 oder Nudelsalat 1,6,A1,A3,A7	 Sahnemilchreis 2,A7 mit Waldbeerengrütze	 Fischfrikadelle A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Vanillepudding (Becher) 2,A7 oder Frisches Obst	Schokoladenpudding 2,A7 oder Frisches Obst	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7 oder Frisches Obst	Grießflammeri A1,A7 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](mailto:schulessen@quellenhof-gastro.de)

