

## Speiseplan KW 16 15.4 - 19.4.2024 Schulmensa Brakel

|                | Montag   | Dienstag  | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag   |
|----------------|--|---|--|---|---|
| <b>Menü 1</b>  |  Frikadelle vom Schwein<br>A1,A3<br>mit Pfefferrahmsauce<br>A1,A7<br>mit Kartoffelrisotto<br>A3,A7<br>und Salat vom Büffet  |  Ravioli<br>mit Hackfleischfüllung<br>A1<br>mit<br>Tomatensahnesauce<br>A7<br>und geriebenen<br>Parmesankäse<br>A3,A7 |  zwei<br>Spiegeleier<br>A3<br>mit Bratkartoffeln<br>dazu geschmortes<br>Möhren-Wirsinggemüse                            |  Curry Wurst<br>in hausgemachter Sauce<br>1,3,5,A9,A10<br>mit Kartoffelecken<br>und Salat vom Büffet         |  knuspriges<br>Backfischfilet<br>A1,A4,A7,A10<br>mit Möhrengemüse in<br>Rahmsauce<br>A1,A7<br>und Salzkartoffeln |
| <b>Menü 2</b>  |  vegetarisches Steak<br>A1<br>auf tomatisiertem<br>Pfannengemüse<br>A9<br>mit Cheddar Rösti Bites<br>A1,A7                  |  Blumenkohl-Käsemedaillon<br>A1,A7<br>mit Karottensahnesauce<br>A1,A7<br>und<br>Butterreis<br>A7                      |  Bunter, regionaler<br>Möhreneintopf<br>mit gebratenem<br>Maisgrießtaler A1,A3<br>und einer<br>Käse-Laugenecke<br>A1,A7 |  knusprige<br>Holzofenpizza<br>Tomate - Mozzarella<br>A1,A7  |  große<br>Ofenkartoffel<br>mit Kräuterdip<br>A7,A9<br>und Rohkoststicks  |
| <b>Menü 3</b>  |  Steinpilz Risotto<br>Bällchen<br>A1,A7,A9<br>mit pikanter<br>Paprikasahnesauce<br>A7<br>und Gemüsepfanne<br>mit Kartoffeln |  Geflügelhackbällchen<br>A1,A3<br>in Rahmsauce<br>A1,A7<br>mit Erbsen, Möhren<br>und Kartoffelpüree<br>A7             |  Vanillegrieß<br>2,A1,A7<br>mit Pfirsichragout  |  Cordon bleu<br>vom Schwein<br>A1,A3,A7<br>mit Jägersauce,<br>A1,A7<br>Erbsen & Möhren<br>und Salzkartoffeln |  hausgemachte<br>Lasagne Bolognese<br>A1,A7<br>mit Salat vom Büffet  |
| <b>Dessert</b> | Fruchtjoghurt<br>(Becher) A7<br>oder<br>Frisches Obst  | Stracciatellacreme<br>2,A6,A7<br>oder<br>Frisches Obst  | Frische Obst   | Sahnemilchreis<br>2,A7<br>oder<br>Frisches Obst   | Fruchtkompott<br>oder<br>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 Lupinerzeugnisse, (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](mailto:schulessen@quellenhof-gastro.de)

