
















Speiseplan KW 16 15.4 - 19.4.2024 Schulmensa Brakel

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

