














Speiseplan KW 18 29.4 – 3.5.2024 Schulmensa Brakel

	Montag	Dienstag Veggie-Day	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	 Frikadelle A1 mit brauner Sauce A1,A7 Wurzelgemüse A1,A7 und Salzkartoffeln	 Farfalle Nudeln A1 mit vegetarischer Tomatenbolognese A1,A6,A7 und Kohlrabi- Gurkensalat 	Feiertag	 „Asiapfanne“ Knackiges Asiagemüse mit Hähnchenstreifen und gebratenen Nudeln A1,A6,A9 dazu Kräuterdip A7,A9	 knuspriges Backfischfilet A1,A3,A4, A10 mit Sour Cream Dip A7,A9,A10 Salzkartoffeln & Salat vom Büffet
Menü 2	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterquark A7,A9 und Gemüsesticks 	 Steinpilz Risotto Bällchen A1,A7,A9 mit pikanter Paprikasahnesauce A7 und Gemüsepfanne mit Kartoffeln 	Feiertag	 Knuspriges Gemüseschnitzel A1 mit Gartenkräutersauce A1,A7 Kartoffelgratin A1,A3,A7 	 Ravioli mit Gemüsefüllung A1,A3,A7 dazu Möhren-Kürbissauce 
Menü 3	 schwedische Köttbullar A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree A7	 Sojasteak A7,A9 auf tomatisiertem Gemüse A9 mit Rösti Krokettten A1,A7 	Feiertag	 Milchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker 	 Zarte Wiener Wurst 1,3,5 mit hausgemachtem Kartoffelsalat 1,6,A1,A3,A7A10
Dessert	Fruchtojoghurt 2,A7 oder Frisches Obst	Bananenpudding 2,A7 oder Frisches Obst		Sahnejoghurt 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 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

