
















## Speiseplan KW 12 19.3- 23.3.2018 Schulmensa Brakel

	Montag	Dienstag	Mittwoch Veggie-Day	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
<b>Menü 1</b>	 Kleine Schweinesteaks mit Rahmsauce <small>A1,A7</small> dazu rustikale Kartoffelpfanne und Salat vom Büffet	knusprige Gemüsekrusties <small>A1,A3,A7</small> mit Karottensauce <small>A1,A7</small> und Butterreis 	hausgemachte vegetarische Erbsensuppe <small>A8</small> mit Laugengebäck <small>A1,A7</small> 	Pizzakartoffeln  mit Käse überbacken <small>A7</small> dazu Kräuterquark <small>A7,A9</small> und Gurkensticks	vegetarische Maultaschen <small>A1,A3,A9</small> in Tomatensauce mit Pfannengemüse 
<b>Menü 2</b>	 vegetarisches Gemüseomelette <small>A3,A7</small> mit Kräuterdip <small>A7</small> und Sesamkartoffeln <small>A11</small>	 Hähnchendinos <small>A1,A3</small> mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln <small>A1,A7</small>	 Sahnemilchreis <small>2,A3,A7</small> mit Waldbeerengrütze	 Zarter Fleischkäse in feiner Sauce <small>A1,A7</small> mit Apfelrotkohl und kleinen Kartoffel Knödeln <small>A7,A9</small>	 Hähnchenbruststreifen in Tomatensauce mit Penne Nudeln <small>A1</small> und einem Salat
<b>Menü 3</b>	kleine Rinderköttbullar <small>A1,A3,A9</small> in Tomatensauce mit bunten Gemüse-Nudeln <small>A1</small> 	Kasseler Braten <small>1,3,5</small> in Malzsauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>A7</small> 	vegetarischer Pizzatoast „Hawaii“ 	paniertes Fischfilet <small>A1,A4,A7,A10</small> mit Joghurdip <small>A7</small> und hausgemachtem Nudelsalat <small>A1,A3,A7</small> 	buntes Rahmgemüse mit Hähnchenfleisch <small>A1,A7,A9</small> und Paprikareis 
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Mandelpudding <small>2,A7,A8</small> oder Frisches Obst	Strudelpudding (Becher) <small>2,A7</small> oder Frisches Obst	Gebäck <small>A1,A3,A7</small> oder Frisches Obst	Grießflammerie <small>A1,A7</small> 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)

