









Speiseplan KW 45. 06.11 - 10.11.2017 Schulmensa Brakel

	Montag	Dienstag	Mittwoch Veggie-Day	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menü 1	kleine Gemüsebällchen ^{A3} in Käsesahnesauce ^{A1,A7} mit hausgemachtem Kartoffelstampf ^{A7} 	Rinderhackbraten ^{A3,A7} in feiner Sauce ^{A1,A7} mit Rahmkohlrabi ^{A1,A7} und Salzkartoffeln	Parmesan Polenta ^{A3,A7} mit Kirschtomatenragout und gegrilltem Gemüse 	Gemüse  Kartoffeltaschen ^{A7} mit Spinatsauce ^{A1,A7} gebratenem Reis und Salat vom Büffet	mildes Chili Con Carne (Rind) mit Langkornreis
Menü 2 (o. Schwein)	Puten - Knusperdinos ^{A1} mit Geflügelsauce ^{A1,A7} dazu Gemüsereis und Salat vom Büffet	kleine Pellkartoffeln mit Kräuter dip ^{A7} und Gemüsesticks 	Sahnemilchreis mit Zimt und Zucker ^{2,A7} 	knusprige Fischnuggets  ^{A1,A4,A7} dazu Sesamkartoffeln ^{A11} und Gemüse Kräuterdip ^{A7,A9}	süße Quark – Apfel  Lasagne ^{A1,A3,A7} mit Vanille - Kirschkompott
Menü 3	Eieromelette ^{A1,A3,A7} mit Gemüse – Hähnchenragout ^{A1,A7} und Kartoffelschnee ^{A7}	Köfta ^{A1,A3,A7} (Rinderfrikadelle) in Rahmsauce ^{A1,A7} mit Erbsen, Möhren & hausgemachtem Kartoffelpüree ^{A7}	Süßkartoffelsuppe ^{A1,A7} mit Kokosbrot ^{A1,A3,A7} 	Chicken Crunchy Strips (mit Cornflakespanade) ^{A1} mit Sour Cream ^{A7} und Western Kartoffeln	Rahmragout vom Schwein in Champignonsauce ^{A1,A7} dazu buntes Gemüse und gebratene Kartoffeln
Dessert	Frisches Obst	Erdbeerpudding ^{2,A7} oder Frisches Obst	Fruchtjoghurt (Becher), ^{A7} oder Frisches Obst	Sahnequark ^{A7} oder Frisches Obst	Stracciatellacreme ^{2,A6,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 Lupinerzeugnisse, (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

