














Speiseplan KW 8 18.2 - 22.2.2019 Schulmensa Brakel

	Montag	Dienstag	Mittwoch Veggie-Day	Donnerstag	Freitag
Suppe			Tagessuppe	Tagessuppe	
Menü 1	 Mini Köttbullar A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 mit Erbsen & Möhren dazu hausgemachter Kartoffelpüree A7	 vegetarische Linsenbolognese mit Vollkornnudeln A1 und Tomatensalat	 Möhreintopf mit frischen Kräutern und einem Kürbiskern Brötchen A1	 große Ofenkartoffel mit Kräuterdip A7,A9 und Gemüsesticks	 Rindergulasch A1,A7 mit Paprikastreifen und Spätzle A1,A3
Menü 2	Rösti Taler in Käsesauce mit Gemüsewürfeln A1,A7 und grünem Salat	 Nudel- Hackfleischauflauf A1,A3,A7 mit Käsesauce A1,A7	Süßer - Reisaufauf A3,A7 mit Kirschrugout und Vanillesauce 2,A7	 knuspriges Backfischfilet A1,A4,A7,A10 mit Rahmspinat A1,A7 und Kartoffeln	 Gemüse - Vollkorn Brätling A1,A3,A9,A10 mit Kartoffelschnee A7 und Kohlrabigemüse A1,A7
Menü 3	 Hühnerfrikassee in Sahnesauce A1,A7 mit buntem Gemüsereis	 Gyrosbratwürstchen in Tzatziki A7 mit kleinen Ofenkartoffeln und Kräutsalat	 Westerkartoffeln mit Sour Cream A7 Pfannengemüse und einem Spiegelei A3	 Putenschnitzel in Knusperpanade mit Curry-Kokossauce A1,A7 auf Paprikareis	 natur gebratenes Hokifilet A1,A4 auf Zucchini Tomatenragout mit Vollkornreis
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) A7 oder Frisches Obst	Sahnemilchreis 2,A3,A7 oder Frisches Obst	Frisches Obst	Stracciatellacreme 2,A6,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 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

