












Speiseplan KW 27 02.7 - 06.7.2018 Schulmensa Brakel

| | Montag | Dienstag | Mittwoch Veggie-Day | Donnerstag | Freitag |
|----------------|--|--|---|---|--------------------------|
| Suppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | |
| Menü 1 |  Cordon bleu vom Schwein ^{A1,A3,A7} mit Erbsen, Möhren und Rösti Krokettten |  vegetarische Linsenbolognese mit Vollkornnudeln ^{A1} und Tomatensalat | vegetarische Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Pizzabrötchen ^{A1,A7}  | Pizza Day Vollkornpizza „Margherita“ ^{A1,A7}  | Mensa geschlossen |
| Menü 2 |  große Ofenkartoffel mit Kräuterdip ^{A7,A9} und Paprikasticks |  Rindergulasch ^{A1,A7} mit Paprikastreifen und Spätzle ^{A1,A3} | Vanillegrieß ^{2,A1,A7} mit Pfirsichragout  | Pizza Day Pizzaschnitte „Hawaii“ ^{1,3,5,A1,A7}  | Mensa geschlossen |
| Menü 3 |  kleine Rinderhackbällchen ^{A1,A3,A9,A10} in Kräutersauce ^{A1,A7} mit gebratenen Zucchinischeiben und Vollkornreis | Hähnchenbrustfiletspeiß ^{A1,A7} mit Curry-Kokossauce auf Paprikareis  | Tortellini mit Gemüsefüllung ^{A1,A3,A7} dazu Spinatsauce ^{A1,A7} oder vegetarischer Bolognese ^{A1,A3} und Parmesankäse ^{A3,A7}  | Pizza Day Pizzaschnitte „Salami“ ^{1,3,A1,A7} | Mensa geschlossen |
| Dessert | Fruchtjoghurt (Becher) ^{A7} | Kirschpudding ^{2,A7} oder Frisches Obst | Frisches Obst | Sahnemilchreis ^{2,A6,A7} oder Frisches Obst | |

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (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

