














## Speiseplan KW 41 08.10 – 12.10.2018 Schulmensa Brakel

	Montag	Dienstag	Mittwoch Veggie-Day	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
<b>Menü 1</b>	 Gemüseköttbullar <small>A3</small> in Tomatensauce mit hausgemachtem Kartoffelstampf <small>A7</small>	 Thüringer Bratwurst <small>3,A10</small> mit Rahmkohlrabi <small>A1,A7</small> und Salzkartoffeln	 Tomatensuppe mit Langkornreis & Pizza - Laugenstange <small>A1,A7</small>	 Blumenkohl-Curry mit frischem Lauch & Karottenscheiben <small>A1,A7</small> dazu Paprikareis	Köfta <small>A1,A3,A7</small> ( Rinderrikadelle ) in Rahmsauce <small>A1,A7</small> mit Erbsen, Möhren & hausgemachtem Kartoffelpüree <small>A7</small>
<b>Menü 2</b>	 Putendinos <small>A1</small> mit Geflügelsauce <small>A1,A7</small> Langkornreis und einem Salatteller	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip <small>A7</small> und Gemüsesticks	 Milchreis mit Zimt und Zucker <small>2,A7</small>	MSC Schlemmerfilet Bordelaise <small>A1,A4</small> dazu Kräuter -Gemüsequark <small>A9</small> & Sesamkartoffeln <small>A11</small>	 Süße Eierpfannkuchen <small>A1,A3,A7</small> mit Vanillesauce <small>2,A7,</small>
<b>Menü 3</b>	„Chop Suey“ gebratene Schweinefleischstreifen mit asiatischem Gemüse dazu Butterreis und Sojasauce <small>A6,A9</small> 	Hähnchen Cordon bleu <small>A1,A3,A7</small> mit Rahmsauce <small>A1,A7</small>  Möhrengemüse und Süsskartoffelgnocchi <small>A3</small>	 Vollkornpizza „Margherita“	Hähnchenbrustspieß mit Gartenkräutersauce <small>A1,A7,A9</small> dazu bunter Gemüsereis 	 knusprige Gemüsenuggets <small>A1,A7</small> mit Sour Cream <small>A7</small> und Rustiko Frites
<b>Dessert</b>	Fruchtojoghurt ( Becher ), <small>A7</small> oder Frisches Obst	Sahnequark <small>A7</small> oder Frisches Obst	Frisches Obst	Kirschpudding <small>A7</small> oder Frisches Obst	Stracciatellacreme <small>2,A6,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)

