
















Speiseplan KW 25 17.6 - 21.6.2024 Schulmensa Brakel

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	 Chicken Burger mit Cornflakes Panade <small>A1,A3,A7</small> dazu hausgemachte Kartoffelecken, BBQ DIP <small>A10</small> und Salat vom Büffet	 Rostbratwurst <small>5,A10</small> mit Rahmwirsing <small>A1,A7</small> und Kartoffelpüree <small>A7</small>	 Vollkornpenne <small>A1,A7</small> mit vegetarischer Carbonarasauce <small>A1,A7</small> und Parmesankäse <small>A3,A7</small>	 hausgemachte Spätzle <small>A1,A3</small> mit brauner Sauce <small>A1,A7</small> dazu frische Buttermöhren <small>A7</small>	 Hähnchenstreifen in Curry Fruchtsauce <small>A1,A7</small> mit Langkornreis und einem Salat
Menü 2	 Pizzakartoffeln mit Käse überbacken <small>A7</small> dazu Kräuterquark <small>A7,A9</small> und Salat vom Büffet	 Steinpilz Risotto Bällchen <small>A1,A7,A9</small> mit Kürbissahnesauce <small>A1,A7</small> und gelbem Reis	 hausgemachte Erbsensuppe <small>A9</small> mit einer Wurst <small>1,3,5</small> und einem Kürbiskernbrötchen <small>A1</small>	 Kartoffel-Gemüseauflauf <small>A1,A3,A7,A9</small> mit fruchtiger Tomatenbolognese	 vegetarische Tortellini Ricotta Spinat <small>A1,A3,A7</small> mit vegetarischer Carbonarasauce <small>A1,A7</small> und Parmesankäse <small>A3,A7</small>
Menü 3	 Zarter Fleischkäse <small>1,3</small> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>A7</small>	 Zarte Hähnchenstücke <small>A1,A3</small> mit Tomatensauce und Buttereis <small>A7</small> und Gurkenscheiben	 Kotelette vom Schwein <small>A1,A3</small> mit hausgemachtem Kartoffel- <small>1,6,A1,A3,A7</small> oder Nudelsalat <small>1,6,A1,A3,A7</small>	 Sahnemilchreis <small>2,A7</small> mit Zimt und Zucker	 Fischfrikadelle <small>A1,A4,A7</small> mit Rahmspinat <small>A1,A7</small> und Salzkartoffeln
Dessert	Vanillepudding (Becher) <small>2,A7</small> oder Frisches Obst	Schokoladenpudding <small>2,A7</small> oder Frisches Obst	Frisches Obst	Fruchtjoghurt <small>A7</small> oder Frisches Obst	Grießflammeri <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

