











Speiseplan KW 47 16.11- 20.11.2020 Schulmensa Brakel

	Montag	Dienstag	Mittwoch Veggie-Day	Donnerstag	Freitag
Menü 1	 Chicken Donuts <small>A1,A9,A10</small> mit BBQ Dip <small>A9,A10</small> Rösti Kroketten und Salat	 Vollkornnudeln <small>A1</small> in Lachs-Dillsauce <small>A1,A4,A7</small> mit Gurken Sticks	 bunter Nudleintopf mit frischem Gemüse <small>A1,A9</small> und Graubrot <small>A1</small> oder Sahne-Milchreis <small>2,A7</small> mit Kirschragout	 Rahmragout von der Pute <small>A1,A7</small> mit Fingermöhren und Nudeln <small>A1</small>	 pikantes Hähncheninnenfilet „Southern Fried“ <small>A1,A3,A7</small> mit Kartoffel-Gemüsepfanne & Sour Cream Dip <small>A7</small>
Menü 2	 fruchtiger Reis-Knusperstick <small>A1,A3,A6,A10</small> mit Curry Dip <small>A7</small> & und Ananas-Reis	 Frischer Gemüseauflauf mit Kohlrabi, Möhren, Porree, Kartoffelwürfeln <small>A3,A7</small> & Tomatensauce	 hausgemachte Gemüselasagne <small>A1,A7,A9</small> mit vegetarischer Bolognese	 Eieromelette <small>A3,A7</small> mit Spinat-Kirschtomatensauce <small>A1,A7</small> und Kartoffelwürfeln	 Bunte Eblypfanne <small>A1</small> mit knackigem Gemüse & Möhren- Kräutersauce <small>A1,A7</small>
Dessert	Fruchtojoghurt (Becher), <small>A7</small> oder Frisches Obst	Stracciatellacreme <small>2,A6,A7</small> oder Frisches Obst	Frisches Obst	Vanillepudding <small>2,A7</small> oder Frisches Obst	Apfelmus 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

