

















Speiseplan KW 15 7.4 - 11.4.2025 Schulmensa Brakel

	Montag Veggie-Day	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pizzakartoffeln mit Käse überbacken A7 dazu Kräuter dip A7 und Gemüsesticks	 vegetarisches Schnitzel A1,A6 mit Erbsen, Möhren und Kartoffel Püree A7	 Cordon bleu vom Schwein A1,A3,A7 mit Rahmsauce A1,A7 Salzkartoffeln und Gurkensticks	 Schlemmerfischfilet A4,A7 mit Kräutersauce A1,A7 Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	 Geflügelhackbällchen A1,A3 mit Jägersauce A1,A7 dazu Apfelrotkohl und Ofenkroketten A7
Menü 2 	 knuspriger Sesam Karottenstick A1,A3,A7,A9 mit gebratenen Reis und Curry-dip A7	 Süßkartoffel- Gemüseauflauf A1,A3,A7,A9 mit Schnittlauch- Sahnesauce A1,A7,A9	 westfälische Kartoffelsuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 	 vegans Steak A1,A6 auf tomatisiertem Pfannengemüse A7,A9 dazu gebratene Schupfnudeln A1,A3	 buntes Gemüseglasch in feiner Sauce A1,A7,A9 mit Eierspätzle A1,A3,A7
Menü 3	 gratinierter Nudelauf A1,A3,A7,A9 mit Käse Sahnesauce A1,A7 dazu Karotten-Maissalat	Bunte Gärtnerpfanne mit zartem Hähnchenfilet A1,A7,A9 Tomatensauce und Langkorneis 	Milchreis 2,A7 mit Zimt und Zucker 	 gefüllte Paprikaschote A1,A3 in Tomatensauce mit Curryreis und knackigen Gemüsesticks	 Ravioli „Carne“ mit Rinderhackfüllung A1 dazu Tomatensahnesauce A7 und Gemüsesticks
Dessert	Schokopudding (Becher) 2,A7 oder Frisches Obst	Vanillegrieß 2,A1,A7 oder Frisches Obst	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7 oder Frisches Obst	Nougatpudding A7

(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 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

