

## Speiseplan 19.KW vom 6.5 – 10.5.2024

		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	 knuspriges Dorschfilet A1,A4 dazu Kartoffelpüree A7 und Gurkensalat A7,A10	 Schweinegulasch in feiner Sauce A1,A7 mit Möhrengemüse und Butterreis A7	buntes Gemüsegulasch in feiner Sauce A1,A7,A9 mit Eierspätzle A1,A3,A7 	<b>Feiertag</b>	 Hähncheninnenfilets mit Rahmsauce A1,A7 dazu Buttererbsen A7 und Salzkartoffeln
<b>Menue 2</b>	 knuspriges Gemüseschnitzel 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 oder  Milchreis mit 2,A7 Pflirsich-Ragout	<b>Feiertag</b>	hausgemachte Apfelpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7 
<b>Dessert</b>	Schokopudding Becher A1,A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Frisches Obst		Nougatpudding A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 [info@quellenhof-gastro.de](mailto:info@quellenhof-gastro.de)

(A1) 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 Eiererzeugnisse, (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 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

