







Speiseplan 1.KW vom 04.1 – 08.1.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Spiralnudeln A1 mit Sauce Bolognese und Knabbersticks	 Hähnchen Takko's A1,A3,A7 mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln A1,A7	 knusprige Fischstäbchen A1,A4,A7,A10 mit Joghurdip A7 und hausgemachtem Nudelsalat A1,A3,A7	 Hähnchenbruststreifen in Tomatensauce mit Penne Nudeln A1 und einem Salat	 Mini Bifteki A7 mit Champignonsauce A1,A7 mit Ofenkartoffeln & Schneewittchen- mixsalat
Menue 2	 vegetarisches Gemüseomelette A3,A7 mit Kräuterdip A7 und Sesamkartoffeln A11	 Pizzakartoffeln mit Käse überbacken A7 dazu Kräuterquark A7,A9 und Gurkensticks	 hausgemachte Erbsensuppe A9 mit einem Würstchen oder Sahnemilchreis 2,A7 mit Waldbeerengrütze	 knusprige Gemüsestäbchen A1,A3,A7 mit Karottensauce A1,A7 und Butterreis	 vegetarische Tortellini A1,A3,A7 in Tomatensauce mit Pfannengemüse
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Schokoladenpudding A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Grießflammeri A1,A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 info@quellenhof-gastro.de

(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!