









Speiseplan 19.KW vom 10.5. -14.5.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 <p>Knusperschnitzel vom Schwein A1,A3,A7 mit Erbsen, runden Möhren und Kartoffelrisotto A7</p>	 <p>Hackfleisch-Bällchen A1,A3 in Tomatensauce mit Nudeln A1 & Salat</p>	 <p>Fischnuggets A1,A3,A4,A6,A7 mit Möhren-Schmanddip A7 dazu Pellkartoffeln & Tomaten Gurkensalat</p>	Feiertag	 <p>Putengeschnetzeltes in Curry Kokossauce A1,A7 mit Ananasstücken und Butterreis</p>
Menue 2	 <p>Gnocci A1 mit Zucchini-sahnesauce A7 und Knabbersticks</p>	 <p>Kartoffel-Blumenkohlgratin A3,A7 mit holländischer Sauce A7</p>	 <p>Hühnersuppen-eintopf mit Gemüse, Reis , Kartoffeln A9 und Roggenbrot A1 oder Milchreis 2,A7 mit Zimt und Zucker</p>	Feiertag	 <p>Penne A1 mit Spinatsauce A1,A7 & Parmesankäse A3,A7 dazu Möhrensticks</p>
Dessert	Schokopudding (Becher) A7	Erdbeeryoghurt A7	Frisches Obst		Sahnepudding 2,A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 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!