

Speiseplan 3.KW vom 18.1. - 22.1.2021

	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 Paprikarahmsauce A1,A7 mit Nudeln A1 & Salat</p>	 <p>Fischnuggets A1,A3,A4,A6,A7 mit Kräuterdip A7,A9 dazu Pellkartoffeln & Tomaten Gurkensalat</p>	 <p>hausgemachte Lasagne Bolognese mit Rinderhack A1,A7 und Tomatensauce</p>	 <p>Putengeschnetzeltes in Curry Kokossauce A1,A7 mit Ananasstücken und Butterreis</p>
Menue 2	 <p>Gnocci A1 mit Tomatensahnesauce 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>	 <p>Penne A1 mit Spinatsauce A1,A7 & Parnesankäse A3,A7 dazu Möhrensticks</p>	 <p>Kartoffelwaffeln A3 mit Apfelmus und Zimt & Zucker</p>
Dessert	Grießpudding (Becher) 2	Erdbeeryoghurt A7	Frisches Obst	Sahnepudding 2,A7	Frisches Obst

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!