



Speiseplan 13.KW vom 23.3 – 27.3.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 gebratenes Hähnchenfilet dazu Kohlrabiwürfel in Sahnesauce A1,A7 und Salzkartoffeln	 Fusilli Nudeln A1 „Bolognese“ mit Parmesankäse A7 und Karotten Sticks	 Hühnerfrikassee A1,A7 mit Erbsengemüse und Langkornreis	 Fischfrikadelle A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	 Köttbullar in Rahmsauce A1,A7 mit Spiralnudeln A1 dazu ein Salat mit Joghurtdressing A7
Menue 2	 Kartoffel- Gemüseauflauf A1,A3,A7,A9 mit Käse Sahnesauce A1,A7	 vegetarische Maultaschen A1,A3,A9 dazu Sahnesauce mit Tomatenstückchen A1,A7	 hausgemachte Erbsensuppe A9 mit Fladenbrot A1 oder Sahnemilchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker	 knusprige Gemüsestäbchen mit Kräuterdip A3,A7,A10 Schupfnudeln A1 und Gurkensticks	 Eierspätzle A1,A3, mit brauner Sauce A1,A7 dazu frische Buttermöhren A7
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Fruchtquark A7	Frisches Obst	Apfelragout 2,3,	Schokoladenpudding 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 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 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!

