






## Speiseplan 20. KW vom 11.5 – 15.5.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	 <p>Nudel Hackfleischauflauf A1,A3,A7 mit Käse Sahnesauce A1,A7 und Karottensticks</p>	 <p>Vollkorn Spiralnudeln A1 mit Tomatensahnesauce A7 einem Salat mit Vinaigrette A10</p>	 <p>Fisch - Nuggets knusprig, paniert A1,A4 mit Rahmblumenkohl A1,A7 dazu Salzkartoffeln</p>	<b>Feiertag</b>	 <p>panierte Hähnchenfilets A1,A3, mit brauner Sauce, A1,A7 gebratenen Kartoffeln und Rohkostsalat mit Cocktaildressing 6,A7</p>
<b>Menue 2</b>	 <p>Pizzakartoffeln A7 mit Kräuterquark A7,A9 und knackigen Gurkensticks</p>	 <p>Veggie Stäbchen A3,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Kartoffelpüree A7</p>	 <p>Möhreneintopf mit einem Würstchen 1,3,5 &amp; einem Brötchen  A1 oder Vanillegrieß 2,A1,A7 mit Erdbeerragout</p>	<b>Feiertag</b>	 <p>Eierpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7</p>
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt 2,A7	Sahnmilchreis 2,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)

(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 Lupinerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!