











Speiseplan 22.KW vom 25.5 - 29.5.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Feiertag	 vegetarischer Nudelauflauf mit kleinem Gemüse ^{A1,A3,A7} und Gartenkräutersauce ^{A1,A7} mit Karottensticks	 Backfischfilet ^{A1,A4} mit Remouladensauce ^{2,A7,A10} dazu Pellkartoffeln & Tomaten Gurkensalat	 Kleine Hackbällchen vom Schwein ^{A1,A3} in Rahmsauce ^{A1,A7} Erbsen & Möhren Kartoffelpüree ^{A7}	 Zarte Hähnchenstreifen in Curry-Fruchtsauce ^{A1,A7} dazu bunter Gemüseris ^{A9}
Menue 2	Feiertag	 Veggie Bratwurst mit Gemüsestücken ^{A9} dazu Süßkartoffel Karottenpüree ^{A7} und fruchtiger Tomatendip	 bunter Hühnersuppeneintopf mit frischem Gemüse ^{A1,A9} und Graubrot ^{A1} oder Milchreis ^{2,A7} mit Kirschragout	 Gemüseköttbullar ^{A3} mit gebratenen Kartoffelwürfeln, Kräuterquark ^{A7,A9} & Kirschtomaten	 buntes Paprikagulasch mit Zucchini und dazu Kartoffelrisotto ^{A1,A7}
Dessert		Vanillepudding ^{2,A7}	Frisches Obst	Sahnejoghurt ^{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

(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 Eiererzeugnisse, (A4) Fisch und Fischerzeugnisse, (A5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (A6) Soja und Sojaerzeugnisse,(A7) Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose), (A8) Schalenfrüchte, (A9) Sellerie und Selleriererzeugnisse, (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!

