



Speiseplan 30.KW vom 20.7 - 24.7.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Zarte Hähnchenstreifen in Curry-Fruchtsauce A1,A7 dazu bunter Gemüsereis A9	 vegetarischer Nudelaufwurf 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	 Chicken Donuts A1 mit Kartoffel Wedges dazu Sour Cream Dip A7,A9 und Kohlrabisticks
Menue 2	 Spaghetti „Napoli“ A1 mit fruchtiger Tomatensauce, Parmersankäse A7 und Kirschtomaten	 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	Fruchtjoghurt A7	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 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!