

Speiseplan 31.KW vom 27.7 – 31.7.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Putengeschnetzeltes in Rahmsauce A1,A7 mit Sommergemüse und Kartoffelpüree A7	 Schweinegulasch in Rahmsauce A1,A7 mit Erbsen und Langkornreis	 knusprige Fisch Nuggets A1,A4 mit Rahmspinat A1,A7 & Salzkartoffeln	 paniertes Hähncheninnenfilet A1 mit Sour Cream Dip, A3,A7,A10 gebratene Kartoffeln und Karottensalat	 Lasagne Bolognese A1,A7 mit Tomatensauce und Paprikasticks
Menue 2	 vegetarisches Schnitzel A1 mit Kartoffel- Gemüsepfanne und Kräuterquark A7,A9	 Veggie-Knusper Stäbchen A1,A6,A7 mit Sour Cream - Dip A3,A7,A10 dazu Kartoffelpüree A7 & Möhrensticks	 Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 oder Milchreis mit 2,A7 Erdbeer-Ragout	 Kartoffelgratin A1,A7, mit Schnittlauch- Sahnesauce A1,A7,A9 und Gurkenscheiben (Rohkost)	 Falafel Taler A1 mit Tomatensauce dazu gebratener Reis und ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing A7,A10
Dessert	Schokopudding Becher A1,A7	Fruchtquark A7	Frisches Obst	Berliner A1,A7	Frisches Obst

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 info@quellenhof-gastro.de

A(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 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!