

Speiseplan 32.KW vom 5.8 – 9.8.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 <p>Zarte Hähnchenschnitzel A1,A3 mit Wurzelgemüse in Sahnesauce A1,A7 und Salzkartoffeln</p>	 <p>Spaghetti „Napoli“ A1 mit Tomatensauce und einem Salat</p>	 <p>kleine Hackbällchen A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Langkornreis</p>	 <p>Curry Wurst in hausgemachter Sauce 1,3,5,A9,A10 mit Kartoffelpüree A7 und Gemüsesticks</p>	 <p>knuspriges Fischfilet A1,A4 mit Möhrengemüse in Rahm A1,A7 dazu Salzkartoffeln</p>
Menue 2	 <p>Pizzakartoffeln A7 mit Sour Cream Dip A7 und Gemüsesticks</p>	 <p>Blumenkohl- Käsemstern A1,A7 mit Karottensahnesauce A1,A7 und Butterreis A7</p>	 <p>Möhreneintopf mit frischen Kräutern A9 und einem Geflügelwürstchen 1,3,5 oder Vanillegrieß 2,A1,A7 mit Pfirsichragout</p>	 <p>Gemüsefrikadelle A1,A3 mit hausgemachten Kartoffelecken und Kräuterdip A7,A9</p>	 <p>vegetarische Nudelomelette A1,A3,A7 mit Kräutersauce A1,A7 und Kohlrabisticks</p>
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) 2,A7	Stracciatellacreme 2,A6,A7	Frisches Obst	Fruchtkompott	Sahnenmilchreis 2,A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 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!