



Speiseplan 33.KW vom 10.8 – 14.8.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Putengulasch in brauner Sauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Langkornreis	 Vollkornpenne A1 mit Seelachs- Kirschtomatensauce A4 dazu Gurkensticks	 Kartoffel- Hackfleischauflauf A1,A7 mit Käse Sahnesauce A1,A7 dazu Salat ‚Startup‘ mit Vinaigrette A10	 knusprige Fisch-Nuggets A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	 Currywurst in hausgemachter Sauce 1,3,5,6,A9,A10 mit Kartoffelpüree A7 dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing A7
Menue 2	 Veggie - Gulasch in milder, roter Currysauce A1,A6,A7 dazu Gnocchi & Gurkenrohkost Scheiben	 Farfalle A1 mit vegetarischer Carbonarasauce A1,A6,A7, und Parmesankäse A3,A7	 hausgemachte Erbsensuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 oder Sahnemilchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker	 hausgemachte Gemüselasagne A1,A3,A7,A9 mit fruchtiger Kirschtomatensauce	 vegetarisches Omelette mit Kartoffelwürfeln A1,A3,A7 mit Kräutersauce A1,A7 und Möhrensticks
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Schokoladenpudding A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A7	Fruchtjoghurt A7



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 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

