

Speiseplan 35.KW vom 24.8 – 28.8.2026

		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 gebratene Hähncheninnenfilets mit brauner Sauce A1,A7 dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln	 Schnitzel vom Schwein A1 mit Rahmmöhren A1,A7 und gebratenen Kartoffeln	 gratinierter Nudelaufbau A1,A3,A7,A9 mit fruchtigem Tomatensugo A9 dazu Karotten-Maissalat	 Fischstäbchen A1,A4 dazu Kartoffelpüree A7 und Tomatensalat	 Hähnchen-geschnetzeltes in Tomatensauce dazu Reis und ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing A7
Menue 2	 Veggie Bratwurst mit Gemüsestücken A9 mit frischen Kartoffel Wedges und Sour Cream Dip A3,A7,A10 dazu Gurkensticks	 Süßkartoffel-Gemüseauflauf A1,A3,A7,A9 mit Schnittlauch-Sahnesauce A1,A7,A9	 Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 oder Milchreis mit 2,A7 Zimt und Zucker	 buntes Gemüsegulasch in fruchtiger Tomatensauce A9 mit Eierspätzle A1,A3,A7	 hausgemachte Apfelpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7
Dessert	Schokopudding Becher A1,A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Fruchtjoghurt A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

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

(A1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmackverstärker, (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!