

Speiseplan 36. KW vom 31.8 – 4.9.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Vollkorn Spiralnudeln A1 mit vegetarischer Bolognese A6 & Gartenmix Salat mit Vinaigrette A10	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein in feiner Sauce A1,A7 mit Sommergemüse und Spätzle A1,A3	 Fisch - Nuggets knusprig, paniert A1,A4 mit Rahmblumenkohl A1,A7 dazu Salzkartoffeln	 Nudel Hackfleischauflauf A1,A3,A7 mit Käse Sahnesauce A1,A7 und Karottensticks	 panierte Hähnchenfilets A1,A3, mit brauner Sauce, A1,A7 gebratenen Kartoffeln und Salatmix Swing mit Cocktaildressing 6,A7
Menue 2	 Pizzakartoffeln A7 mit Kräuterquark A7,A9 und knackigen Gurkensticks	 Eierpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7	 Möhreeneintopf mit einem Würstchen 1,3,5 & einem Brötchen  A1 oder Vanillegrieß 2,A1,A7 mit Erdbeerragout	 Falafel Taler A1 mit Kräuter- Gemüse Dip A7 & Kartoffelecken	hausgemachte Nudelomelette A1,A3,A7 mit Kräuterdip A7,A9 und Gemüsesticks
Dessert	Fruchtjoghurt 2,A7	Sahnemilchreis 2,A7	Frisches Obst	Nougatpudding 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

(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 Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!