

Speiseplan 45.KW vom 2.11 – 6.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Hühnerfrikassee A1,A7 mit Erbsengemüse und Langkornreis	 Zarter Schweinebraten A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 mit Apfelrotkohl und gebratenen Kartoffeln	 gebratene Asia-Nudeln mit frischem Gemüse & Hähnchenbruststreifen A1,A3,A6,A9, dazu Sour Cream Dip A3,A7,A10	 Fischfrikadelle A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	 Fusilli Nudeln A1 „Bolognese“ mit Parmesankäse A7 und Karotten Sticks
Menue 2	 Veggie Gulasch in fruchtiger Currysauce A1,A6,A7 mit bunter Gemüsereis Pfanne	 Blumenkohl Käse Medaillon A1,A7 mit Kräuterquark A3,A7,A10 Schupfnudeln A1 und Gurkensticks	 hausgemachte Erbsensuppe A9 mit Fladenbrot A1 oder Sahnemilchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker	 vegetarische Maultaschen A1,A3,A9 dazu Sahneseauce mit Tomatenstückchen A1,A7 & Paprikasticks	 Eierspätzle A1,A3, mit brauner Sauce A1,A7 dazu frische Buttermöhren A7
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Fruchtquark A7	Apfelragout 2,3,	Milchreis 2,A7	Schokoladenpudding A7
Frisches Obst	Stückobst Apfel	Stückobst Birne	Stückobst Clementine	Stückobst Banane	Stückobst Apfel

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