

## Speiseplan 15.KW vom 7.4 – 11.4.2025

		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	 Fischstäbchen A1,A4 dazu Kartoffelpüree A7 und Tomatensalat	 zartes Hähnchenfilet in Knusperpanade A1 mit Rahmsauce, A1,A7 gebratenen Kartoffeln und Gurkensticks	 gratinierter Nudelaufauf A1,A3,A7,A9 mit Käse Sahnesauce A1,A7 dazu Karotten-Maissalat	 kleine Hackbällchen A1,A3 mit Jägersauce A1,A7 dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln	 Hähnchengeschnetzeltes in Tomatensauce A1,A7 dazu Reis und ein Blattsalat mit Joghurdressing A7
<b>Menue 2</b>	 knuspriger Sesam Karottenstick A1,A3,A7,A9 mit gebratenen Reis und Curry-dip A7	 Süßkartoffel- Gemüseaufauf 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 Gemüseulasch in feiner Sauce A1,A7,A9 mit Eierspätzle A1,A3,A7	 hausgemachte Apfelfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7
<b>Dessert</b>	Schokopudding Becher A1,A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Nougatpudding A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 [info@quellenhof-gastro.de](mailto:info@quellenhof-gastro.de)

(A1) 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 Eiererzeugnisse, (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!