










## Speiseplan 17.KW vom 22.4 – 25.4.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	<b>Ostermontag</b>	 Hähncheninnetfilet in Sahnesauce A1,A7 mit Erbsengemüse und Langkornreis A7	 Fischfrikadelle A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	 Eierspätzle A1,A3, mit brauner Sauce A1,A7 dazu frische Buttermöhren A7	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein A1,A7 mit Spiralnudeln A1 dazu ein Salatteller mit Joghurdressing A7
<b>Menue 2</b> 	<b>Ostermontag</b>	vegetarische Maultaschen A1,A3,A9 dazu Sahnesauce mit Tomatenstückchen A1,A7	 hausgemachte Erbsensuppe A9 mit Fladenbrot 1,3,5 oder Sahnemilchreis 2,A7  mit Zimt & Zucker	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip A7,A9 und Gurkensticks	 Kartoffel-Gemüsegratin A1,A3,A7,A9 mit Käse Sahnesauce A1,A7
<b>Dessert</b>		Fruchtjoghurt A7	Frisches Obst	Schokoladenpudding A7	Sahnequark A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 [info@quellenhof-gastro.de](mailto:info@quellenhof-gastro.de)

(1) 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 Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!