





Speiseplan 22.KW vom 30.5. – 2.6.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Feiertag	 Putenschnitzel <small>A1,A7</small> mit bunten Möhren & Kartoffelpüree <small>A7</small>	 knuspriges Backfischfilet <small>A1,A3,A4, A10</small> mit Kräuterdip <small>A7,A9,A10</small> Salzkartoffeln mit frischen Karottenstücken	 Fussilli <small>A1</small> Bolognese mit grünem Salat	 Wiener Würstchen <small>1,3,5</small> mit BBQ Dip <small>A10</small> hausgemachten Kartoffelecken und einem Salat
Menue 2	Feiertag	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip <small>A7,A9</small> und Gemüsesticks 	 Tomatensuppe mit Reis und einem Brötchen <small>A1</small> oder Milchreis mit Zimt und Zucker <small>2,A7</small> 	 Ravioli mit Gemüsefüllung <small>A1,A3,A7</small> dazu Käsesahnesauce <small>A7</small> und Kohlrabi- Gurkensalat	 Karamellierte Schupfnudeln <small>A1</small> mit Apfelkompott
Dessert		Fruchtjoghurt (Becher) <small>2,A7</small>	Frisches Obst	Bananenpudding <small>2,A7</small>	Vanillepudding <small>2,A7</small>



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 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

