













Speiseplan 26.KW vom 27.6. – 1.7.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Zartes Hähnchenschnitzel A1,A7, mit Rahmgemüse A1,A7 & Salzkartoffeln	 Fussilli A1 Bolognese mit grünem Salat	 Rahmgulasch vom Schwein mit Butternudeln A1 und einem Salat	 Zarte Hähnchenstreifen in fruchtiger Currysauce mit Ananasstücken A1,A7 dazu Butterreis	 Fischnuggets A1,A4 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln
Menue 2	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip A7,A9 und Gemüsesticks 	 Karamellierte Schupfnudeln A1 mit Apfelkompott	 Tomatensuppe mit Reis und einem Brötchen A1 oder Milchreis mit Zimt und Zucker 2,A7 	 Ravioli mit Gemüsefüllung A1,A3,A7 dazu Käsesahnesauce A7 und Kohlrabi- Gurkensalat	 vegetarisches Gemüsebolognese A9 mit Vollkornnudeln A1 dazu Gurkensticks
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) _{2,A7}	Vanillepudding _{2,A7}	Frisches Obst	Sahnequark _{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 Lupinerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!