

Speiseplan 29.KW vom 19.7. – 23.7.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Hähnchenbrustfilet natur gebraten in Tomaten Paprikasauce mit Maccaroni ^{A7} und frischem Salat	 Nordmeerfilet in knusprigem Backteig ^{A1,A4,A7,A10} mit Rahmspinat ^{A1,A7} und Salzkartoffeln	 Hähnchenoberkeulen gulasch in Rahmsauce ^{A1,A7} mit runden Möhren und Kartoffelpüree	 Chicken Nugget's ^{A1,A9} mit kleinen Ofenkartoffeln Barbecuedip ^{A9,A10} und Apfel-Möhrensalat	 kleine Hackbällchen ^{A1,A7} mit Curryrahmsauce ^{5,A7,A10} dazu Butterreis und Gurkensticks
Menue 2	hausgemachte Gemüselasagne ^{A1,A7,A9} mit Tomatensugo ^{A9} 	vegetarische Nudelomelette ^{A1,A3,A7} mit Kräutersauce ^{A1,A7} und Kohlrabisticks 	Bunter Gemüseintopf ^{A9} mit Geflügelwürstchen ^{A1} und Graubrot ^{A1} oder Sahnemilchreis ^{2,A7} mit Pfirsichragout 	knusprige Gemüsenuggets ^{A1,A3,A7} mit Lauch-Sahnesauce ^{A1,A7} dazu Kartoffelstampf ^{A7} 	Germknödel ^{A1,A3,A7} dazu Vanillesauce ^{2,A7} 
Dessert	Grießpudding (Becher) ^{2,A1,A7}	Erdbeerpudding ^{2,A7}	Frisches Obst	Vanillepudding ^{2,A7}	Quarkspeise ^{A7}

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

