









Speiseplan 29.KW vom 18.7 – 22.7.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Hähnchengulasch in Rahmsauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Butterreis	 Pfannengyros A7 mit Ofenkartoffeln Kräuterdip, A7,A9 und einem Salat	 Fischstäbchen in Knusperpanade A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	 kleine Hackbällchen A1 in Tomatensauce mit Butternudeln A1 und einem Salat	 knuspriges Hähnchenschnitzel Piccata A1,A7 mit Sahnekartoffeln A1,A7 und Gurkensticks
Menue 2	 hausgemachte Gemüselasagne A1,A3,A7,A9 mit fruchtiger Kirschtomatensauce	 Pizzakartoffeln mit Käse überbacken A7 dazu Kräuterquark A7,A9 und Kohlrabisticks	 hausgemachte Erbsensuppe A9 mit einem Würstchen oder Sahnemilchreis 2,A7 mit Waldbeerengrütze	 gratinierter Nudel-Sahneauflauf A1,A3,A7 mit Möhrenrohkostscheiben	 vegetarische Tortellini A1,A3,A7 mit Sahnesauce A1,A7 und Pfannengemüse
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Schokoladenpudding A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Grießflammeri A1,A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 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!