


## Speiseplan 30.KW vom 25.7 - 29.7.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	 Schweine- geschnetzeltes in Rahmsauce A1,A7 mit Blumenkohl und Butterreis	 Zarte Chicken-Nuggets (Snack aus zerkleinertem Hähnchenfleisch ) A1 mit Sour - Dip A7 dazu Kartoffelecken und Karottensticks	 Bratwurstschnecke 3 dazu Möhrenspaghetti und Kartoffelgratin A7	 Backfischfilet A1,A4 mit Remoualdensauce 2,A7,A10 dazu Pellkartoffeln & Tomaten Gurkensalat	 Hähnchenragout in Geflügelrahmsauce A1,A7 mit Erbsen, Möhren und Kartoffelstampf A7
<b>Menue 2</b>	 Penne A1 mit Spinatsauce A1,A7 & Parmesankäse A3,A7 dazu Gurkenscheiben 	 buntes Paprikagulasch mit Zucchini und Kirschtomaten dazu Maccaronetti A1	 bunter Nudeleintopf mit frischem Gemüse A1,A9 mit Graubrot A1 oder Milchreis 2,A7 mit Kirschragout 	 Karamellierte Schupfnudeln A1 mit Apfelkompott 	 Frischer Gemüseauflauf mit Kohlrabi, Möhren, Porree, Kartoffelwürfeln A3,A7 & Gartenkräuter sauce A1,A7,A9 
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (Becher) A7	Sahnepudding A7	Frisches Obst	Vanillepudding 2,A7	Apfelmus

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) 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!