












Speiseplan 31.KW vom 1.8. - 5.8.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Mini Fleischkäse 1,3,A1 mit Rahmkohlrabi A1,A7 und Kartoffelpüree A7	 Vollkornnudeln A1 in Lachs- Spinatsauce A1,A4,A7 mit Gurkensalat A7	 Schnitzel vom Schwein A1,A3 mit Rahmsauce A1,A7 dazu Salzkartoffeln und ein Salat	 mildes Hähnchencurry A1,A7 mit Buttererbsen und Langkornreis	 Spiralnudeln A1 mit Sauce „Bolognese“ und einem Salat
Menue 2	 Kartoffelpuffer 3,A3 mit Apfelkompott	 Kartoffel- Gemüsegratin A3,A7 mit holländischer Sauce A7	 Hühnersuppen- eintopf mit Gemüse, Reis , Kartoffeln A9 und Roggenbrot A1 oder  Milchreis 2,A7 mit Zimt und Zucker	 Blumenkohl- Käse Knusperstern A1,A3,A7,A9 mit Möhrensauce A1,A7 dazu hausgemachter Kartoffelschnee A7	 Gemüseköttbullar A3 mit Gartenkräutersauce A1,A7,A9 und Salzkartoffeln
Dessert	Schokopudding (Becher) A7	Rote Grütze	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Frisches Obst

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 info@quellenhof-gastro.de

(A1) 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 Eiererzeugnisse, (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!