

Speiseplan 34.KW vom 22.8. – 26.8.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Hähnchenragout in feiner Sauce A1,A7 mit Butternudeln A1 und einem Salat	 Fussilli A1 Bolognese mit grünem Salat	 Zartes Putenschnitzel A1,A7, mit Rahmgemüse A1,A7 & Salzkartoffeln	 knusprige Fischstäbchen A1,A4 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	 Zarte Hähnchenstreifen in fruchtiger Currysauce mit Ananasstücken A1,A7 dazu Butterreis
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) Kriebstiere und Kriebstiererzeugnisse,(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 Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,(A14) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

