Speiseplan 34.KW vom 18.8 - 22.8.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Zarte Hähnchenstreifen in Curry-Fruchtsauce A1,A7 dazu bunter Gemüsereis A9	vegetarischer Nudelauflauf mit kleinem Gemüse A1,A3,A7 und Gartenkräutersauce A1,A7 mit Karottensticks	knusprig paniertes Fischfilet A1,A4 mit Remouladensauce 2,A7,A10 dazu Pellkartoffeln & Tomaten Gurkensalat	Frikadelle vom Schwein A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 Erbsen & Möhren Kartoffelpüree A7	Hähnchenwürfel A1,A3 mit Rahmsauce A1,A7 dazu Salzkartoffeln und Chinakohlsalat mit Vinaigrette A10
Menue 2	Vollkorn Penne A1 mit Spinatsauce A1,A7 & Parmesankäse A3,A7 dazu Gurkenscheiben	vegetarisches Cordon bleu A1,A7 mit Rahmkartoffeln A1,A7 und Karottensticks	bunter Hühnersuppeneintopf mit frischem Gemüse A1,A9 und Graubrot A1 oder Milchreis 2,A7 mit Kirschragout	Knusprige Nuggets A1,A6,A7 mit gebratenen Kartoffelwürfeln, Kräuterquark A7,A9 & Kirschtomaten	buntes Paprikagulasch mit Zucchini und dazu Kartoffelrisotto A1,A7
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) A7	Vanillepudding 2,A7	Frisches Obst	Sahnejoghurt 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

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