

Speiseplan 43.KW vom 21.10 – 25.10.2024

		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 gratinierter Nudelaufauf A1,A3,A7,A9 mit Käse Sahnesauce A1,A7 dazu bunter Salat	 Putenschnitzel A1,A3,A7 mit Rahmsauce A1,A7 gebratenen Kartoffeln und Gurkensticks	 knusprige Fischstäbchen A1,A4 dazu Kartoffelpüree A7 und Tomatensalat	 Zarter Schweinebraten mit brauner Sauce A1 Rahmkohlrabi A1,A7 und Salzkartoffeln	 Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce A1,A7 dazu Buttererbsen A7 und Salzkartoffeln
Menue 2	 knusprige Gemüsetaler A1,A3,A7,A9 mit gebratenen Reis und Curry-dip A7	 Süßkartoffel- Gemüseaufauf A1,A3,A7,A9 mit Schnittlauch- Sahnesauce A1,A7,A9	 Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit  einem Würstchen 1,3,5 oder  Milchreis mit 2,A7 Zimt und Zucker	 buntes Gemüsegulasch in feiner Sauce A1,A7,A9 mit Eierspätzle A1,A3,A7	 hausgemachte Apfelpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7
Dessert	Schokopudding Becher A1,A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Nougatpudding A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 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!