







Speiseplan 49.KW vom 6.12 – 10.12.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Hähnchengulasch in Rahmsauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Butterreis	 kleine Frikadelle A1 in Rahmsauce A1,A7 mit bunten Möhren und Ofenkartoffeln	 Fischstäbchen A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	 Spiralnudeln A1 mit Sauce Bolognese und Knabbersticks	 Hähncheninnenfilet natur gebraten in Paprikasahnesauce A1,A7 mit Reis und frischem Salat
Menue 2	 Spaghetti A1 mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Käse A3,A7	 Pizzakartoffeln mit Käse überbacken A7 dazu Kräuterquark A7,A9 und Kohlrabisticks	 hausgemachte Erbsensuppe A9 mit einem Würstchen oder Sahnemilchreis 2,A7 mit Waldbeerengrütze	 knusprige Gemüsestäbchen A1,A3,A7 mit Karottensauce A1,A7 und Butterreis	 vegetarische Tortellini A1,A3,A7 in Käsesahnesauce A1,A7 mit Pfannengemüse
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Schokoladenpudding A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Grießflammeri A1,A7

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