



Speiseplan 49.KW vom 2.12 – 6.12.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Fussilli Nudeln ^{A1} mit Sauce Bolognese und bunten Gemüsesticks	 Zarte Hähnchenstücke in Tomatensauce mit Erbsen und Buttereis ^{A7}	 Farfalle ^{A1} mit vegetarischer Carbonarasauce ^{A1,A6,A7,} und Parmesankäse ^{A3,A7}	 Fischfrikadelle ^{A1,A4,A7} mit Rahmspinat ^{A1,A7} und Salzkartoffeln	 Hähnchenbruststreifen in Curry Fruchtsauce ^{A1,A7} mit Langkornreis und einem Salat
Menue 2	 hausgemachte Gemüselasagne ^{A1,A3,A7,A9} mit fruchtiger Kirschtomatensauce	 knuspriger Sesam-Karottenstick ^{A1,A11} mit Kräuterdip ^{A7,A9} und hausgemachten Kartoffelecken	 hausgemachte Erbsensuppe ^{A9} mit einem Würstchen ^{1,3,5} oder Sahnemilchreis ^{2,A7} mit Zimt & Zucker	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip ^{A7,A9} und Gemüsesticks	 Kartoffelpuffer ^{3,A3} mit Apfelmus
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 Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,(A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

