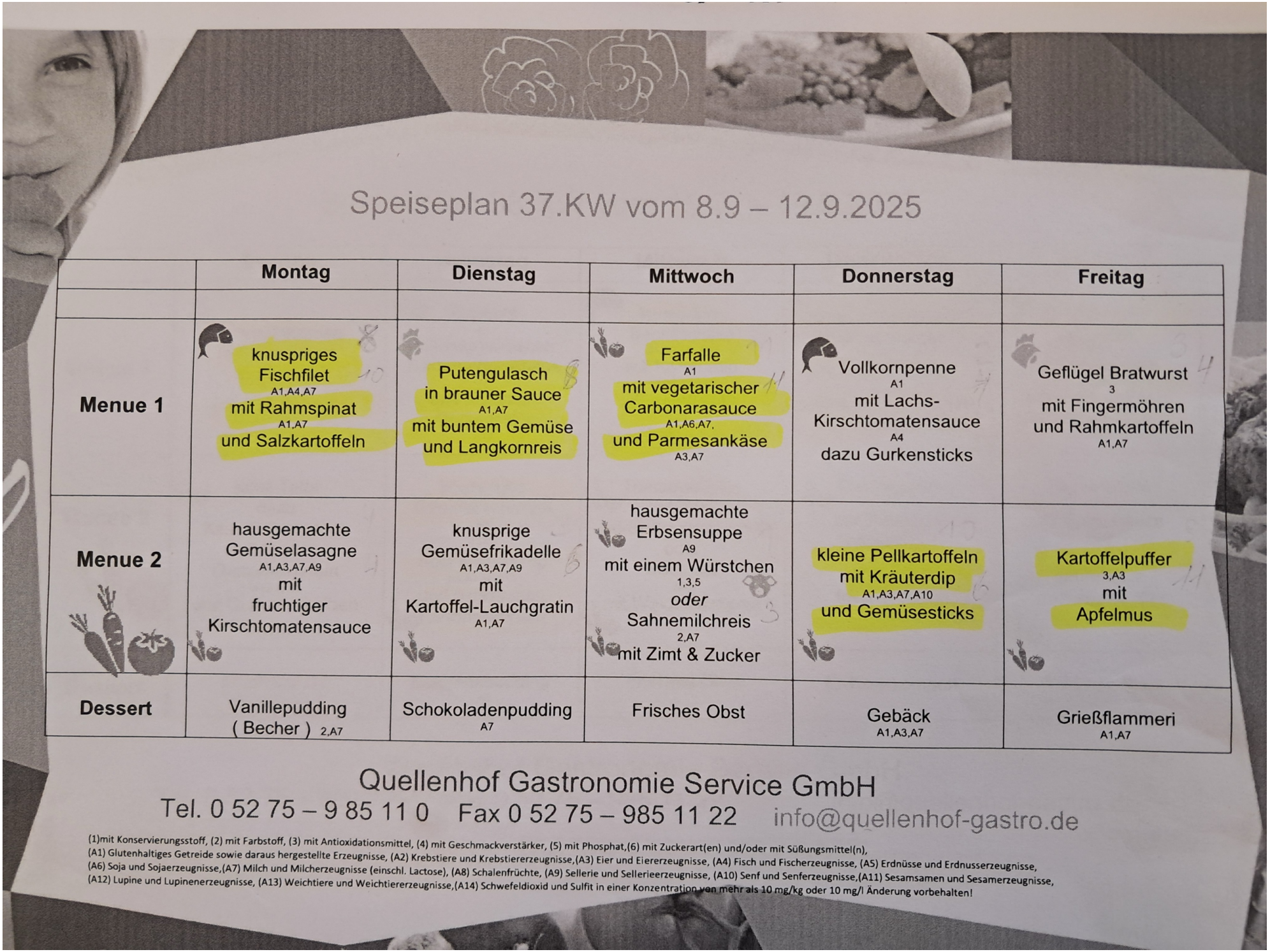

Speiseplan 37.KW vom 8.9 – 12.9.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	knuspriges Fischfilet A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	Putengulasch in brauner Sauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Langkornreis	Farfalle A1 mit vegetarischer Carbonarasauce A1,A6,A7, und Parmesankäse A3,A7	Vollkornpenne A1 mit Lachs-Kirschtomatensauce A4 dazu Gurkensticks	Geflügel Bratwurst 3 mit Fingermöhren und Rahmkartoffeln A1,A7
Menue 2	hausgemachte Gemüselasagne A1,A3,A7,A9 mit fruchtiger Kirschtomatensauce	knusprige Gemüsefrikadelle A1,A3,A7,A9 mit Kartoffel-Lauchgratin A1,A7	hausgemachte Erbsensuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 *oder* Sahnemilchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker	kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip A1,A3,A7,A10 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 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!