

Speiseplan 11.KW vom 9.3 – 13.3.2026

best. 02.03.26 8025

		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Hähnchen- geschnetzeltes in Tomatensauce A1,A7 dazu Reis und ein Blattsalat mit Joghurtdressing A7	 Zarter Schweinebraten in Rahmsauce A1,A7 mit Apfelrotkohl und gebratenen Kartoffeln	 gratinierter Nudelauf A1,A3,A7,A9 mit Käse Sahnesauce A1,A7 dazu Karotten-Maissalat	 Fischstäbchen A1,A4 dazu Kartoffelpüree A7 und Tomatensalat	 gebratene Hähncheninnenfilets mit brauner Sauce A1,A7 dazu Erbsengemüse A7 und Salzkartoffeln
Menue 2 	Gemüse-Nuggets A1,A6,A7 mit frischen Kartoffel Wedges und Sour Cream Dip A1,A3,A7,A10 	Süßkartoffel- Gemüseauflauf 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 fruchtiger Tomatensauce 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	Fruchtjoghurt A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 info@quellenhof-gastro.de

A(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 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!