














Speiseplan 11.KW vom 10.3 – 14.3.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Menue 1	 Fussilli Nudeln A1 mit Sauce Bolognese und bunten Gemügesticks	 Geflügel Köttbullar A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 mit Sommergemüse und Kartoffel Püree A7	 Schweinegulasch in Rahmsauce A1,A7 mit Erbsen und Langkornreis	 Zarte Chicken-Nuggets (Snack aus zerkleinertem Hähnchenfleisch) A1 mit Sour Cream - Dip A7 dazu Kartoffelecken und Salat	
Menue 2	 knuspriger Sesam-Karottenstick A1,A11 mit Kräuterdip A7,A9 und hausgemachten Kartoffelecken 	 Gemüse Köttbullar A3 mit Tomatensugo und Hörnchennudeln A1	 Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5,A6,A9,A10 oder  Milchreis mit 2,A7 Waldbeer-Ragout 	Gemüsenuggets A1,A6 mit Sour Cream - Dip A7 dazu Kartoffelpüree A7 und Salat 	
Dessert	Schokopudding Becher A1,A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Frisches Obst	Fruchtquark A7	

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

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

A(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 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (Änderung vorbehalten)