Speiseplan 38.KW vom 15.9. – 19.9.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Hühnerfrikassee in Sahnesauce mit Erbsen A1,A7 und Langkornreis	Gnocchi A3 mit vegetarischer Tomatenbolognese A9 und Kohlrabi-Gurkensalat A10	knuspriges Backfischfilet A1,A3,A4, A10 mit Kräuterdip A1,A3,A7,A10 Salzkartoffeln & Apfel - Möhrensalat	zartes Hähnchenfilet in Knusperpanade A1 mit Rahmsauce, A1,A7 gebratenen Kartoffeln und Gurkensticks	Schwedische Köttbullar A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 mit bunte Möhren und Kartoffelpüree A7
Menue 2	Rösti Taler dazu Käse-Sahnesauce mit kleinen Gemüsewürfeln A1,A7,A9 und Gurkenscheiben	knuspriges Gemüseschnitzel A1 mit Sour Cream Dip A1,A3,A7,A10 und gebratenen Kartoffelwürfeln	Tomatensuppe mit Reis und einem Brötchen A1 oder Milchreis 2,A7 mit Waldbeerragout	Spiralnudeln A1 mit Tomaten-Sahnesauce A1,A7 dazu ein frischer Salat	Eieromelette A3,A7 mit Spinatsauce A1,A7 und gebratenen Kartoffelwürfeln
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) 2,A7	Bananenpudding 2,A7	Frisches Obst	Erdbeerkompott	Frisches Obst

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 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!