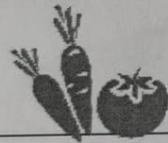


Speiseplan 17.KW vom 22.4 – 25.4.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Ostermontag	 Hähncheninnetfilet in Sahnesauce <small>A1,A7</small> mit Erbsengemüse und Langkornreis <small>A7</small>	 Fischfrikadelle <small>A1,A4,A7</small> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	 Eierspätzle <small>A1,A3,</small> mit brauner Sauce <small>A1,A7</small> dazu frische Buttermöhren <small>A7</small>	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein <small>A1,A7</small> mit Spiralnudeln <small>A1</small> dazu ein Salatteller mit Joghurtdressing <small>A7</small>
Menue 2	Ostermontag	 vegetarische Maultaschen <small>A1,A3,A9</small> dazu Sahnesauce mit Tomatenstückchen <small>A1,A7</small>	 hausgemachte Erbsensuppe <small>A9</small> mit Fladenbrot <small>1,3,5</small> oder Sahnemilchreis <small>2,A7</small>  mit Zimt & Zucker	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip <small>A7,A9</small> und Gurkensticks	 Kartoffel-Gemüsegratin <small>A1,A3,A7,A9</small> mit Käse Sahnesauce <small>A1,A7</small>
Dessert		Fruchtjoghurt <small>A7</small>	Frisches Obst	Schokoladenpudding <small>A7</small>	Sahnequark <small>A7</small>

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 Lupinerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!