



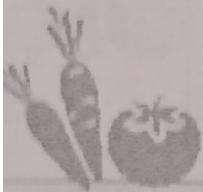





Speiseplan 13.KW vom 24.3 – 28.3.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menue 1	 <p>knuspriges Fischfilet A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln</p>	 <p>Frikadelle A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Langkornreis</p>	 <p>Farfalle A1 mit vegetarischer Carbonarasauce A1,A6,A7, und Parmesankäse A3,A7</p>	 <p>Vollkornpenne A1 mit Lachs- Kirschtomatensauce A4 dazu Gurkensticks</p>
Menue 2	 <p>hausgemachte Gemüselasagne A1,A3,A7,A9 mit fruchtiger Kirschtomatensauce</p>	 <p>knusprige Gemüsefrikadelle A1,A3,A7,A9 mit Kartoffel-Lauchgratin A1,A7</p>	 <p>hausgemachte Erbsensuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 oder Sahnemilchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker</p>	 <p>kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip A7,A9 und Gemüsesticks</p>
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Schokoladenpudding A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 [info@quellenhof-gastro](mailto: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 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 Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!