




## Speiseplan 18.KW vom 28.4 - 2.5.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	 Zarte Hähnchenstreifen in Curry-Fruchtsauce A1,A7 dazu bunter Gemüserais A9	 vegetarischer Nudelauf mit kleinem Gemüse A1,A3,A7 und Gartenkräutersauce A1,A7 mit Gurken- & Kohlrabisticks	 knusprig paniertes Dorschfilet A1,A4 mit Remouladensauce 2,A7,A10 dazu Pellkartoffeln & Tomaten Gurkensalat	Feiertag	 Hähnchenschnitzel A1,A3 mit Rahmsauce A1,A7 dazu Salzkartoffeln und Chinakohlsalat
<b>Menue 2</b>	 Vollkom Penne A1 mit Spinatsauce A1,A7 & Parmesankäse A3,A7 dazu Gurkenscheiben	 vegetarisches Schnitzel A1,A7 mit Rahmkartoffeln A1,A7 und Karottensticks	 bunter Hühnersuppeneintopf mit frischem Gemüse A1,A9 und Graubrot A1 oder Milchreis 2,A7 mit Kirschrageout	Feiertag	 buntes Paprikagulasch mit Zucchini und dazu Kartoffelrisotto A1,A7
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (Becher) A7	Vanillepudding 2,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.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 Erdnuserzeugnisse,  
 (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!