



Speiseplan 25. KW vom 19.6 – 23.6.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Schweinebraten in Rahmsauce A1,A7 mit Gemüse und Semmel Knödel A1,A3,A7	Spaghetti Napoli A1 mit fruchtiger Tomatensauce und Gemüsesticks	Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit Wiener Wurst ^{1,3} , oder Milchreis ^{2,A3,A7} mit Waldbeerenragout	Curry Wurst mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Knabbersticks	Falafelkichererbsen bällchen ^{A1} mit Gemüsebolognese und Nudeln A1
Menue 2 (o. Schwein)	 Tortellini mit Gemüsefüllung A1,A3 dazu Champignon- sahnesauce ^{A1,A7} und Karottensticks	Putenbrust „italienisch“ in Tomatensauce mit Langkornreis und Salat	Asiapfanne“ gebratene Nudeln mit Hähnchenbrust, knackigem Gemüse und Kräuterdip A1,A6,A7	Gemüsegulasch in fruchtiger Tomatensauce dazu Butternudeln A1	 knusprige Fischstäbchen A1,A4 mit Kräutersauce A1,A7 und gebratenen Kartoffeln & Salat
Dessert	Frisches Obst	Schokopudding A7	Vanillepudding Becher 2,A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Fruchtquark A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 1118 Fax 0 52 75 – 985 11 22 info@quellenhof-gastro.de

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

