Speiseplan 17.KW vom 22.4 – 26.4.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Penne Nudeln A1 mit Sauce Bolognese und bunten Gemüsesticks	Zarte Hähnchenstücke A1,A3 mit Tomatensauce und Buttereis A7 und Gurkenscheiben	vegetarische Tortellini Ricotta Spinat A1,A3,A7 mit vegetarischer Carbonarasauce A1,A7 und Parmesankäse A3,A7	Fischfrikadelle A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	Hähnchenstreifen in Curry Fruchtsauce A1,A7 mit Langkornreis und einem Salat
Menue 2	Kürbis Falafel Bällchen mit Kräuterdip A7,A9 und hausgemachten Kartoffelecken	hausgemachte Spätzle A1,A3 mit brauner Sauce A1,A7 und bunten Möhren	hausgemachte Erbsensuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 *oder* Sahnemilchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker	hausgemachte Gemüselasagne A1,A3,A7,A9 mit fruchtiger Kirschtomatensauce	Kartoffelpuffer 3,A3 mit Apfelmus
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Schokoladenpudding A7	Frisches Obst	Fruchtjoghurt A7	Grießflammeri A1,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 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!