

## Speiseplan 15.KW vom 8.4 – 12.4.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	 <p>Raviolo mit Gemüsefüllung A1,A7 dazu Käsesahne-Sauce A1,A7 und Möhrensticks</p>	 <p>Schweinegulasch in Rahmsauce A1,A7 mit Erbsen und Langkornreis</p>	 <p>Zarte Chicken- Nuggets (Snack aus zerkleinertem Hähnchenfleisch) A1 mit Sour - Dip A7 dazu Kartoffelecken und Salat</p>	 <p>Vollkornpenne A1 mit Lachs- Kirschtomatensauce A4 dazu Gurkensticks</p>	 <p>kleine Bratwürstchen 3 mit Rahmsauce A1,A7 Möhrengemüse und Kartoffelpüree A7</p>
<b>Menue 2</b>	  <p>Germknödel A1,A3,A7 dazu Vanillesauce 2,A7</p>	 <p>knuspriges Gemüseschnitzel A1,A3,A7,A9 mit Kürbissahnesauce A1,A7 und gelbem Reis</p>	 <p>Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit Wurstscheiben 1,3,5,A6,A9,A10 oder Milchreis mit 2,A7 Erdbeer-Ragout</p>	 <p>Gemüse Köttbullar A3 mit Tomatensugo und Hörnchennudeln A1</p>	 <p>Süßkartoffel- Gemüseauflauf A1,A3,A7,A9 mit Schnittlauch- Sahnesauce A1,A7,A9</p>
<b>Dessert</b>	Schokopudding Becher A1,A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Frisches Obst

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 [info@quellenhof-gastro.de](mailto: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 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 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!