



Speiseplan 16.KW vom 15.4 – 19.4.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 <p>Zarte Hähncheninnenfilets mit Wurzelgemüse in Sahnesauce^{A1,A7} und Salzkartoffeln</p>	 <p>Spaghetti „Napoli“^{A1} mit Tomatensauce und einem Salat</p>	 <p>kleine Hackbällchen^{A1,A3} in Rahmsauce^{A1,A7} mit buntem Gemüse und Langkornreis</p>	 <p>Curry Wurst in hausgemachter Sauce^{1,3,5,A9,A10} mit Kartoffelpüree^{A7} und Gemüsesticks</p>	 <p>knuspriges Fischstäbchen^{A1,A3,A4,A6,A7} mit Möhrengemüse in Rahm^{A1,A7} dazu Salzkartoffeln</p>
Menue 2	 <p>Pizzakartoffeln^{A7} mit Sour Cream Dip^{A7} und Gemüsesticks</p>	 <p>Blumenkohl-Käsemedaillon^{A1,A7} mit Karottensahnesauce^{A1,A7} und Butterreis^{A7}</p>	 <p>Möhreneintopf mit frischen Kräutern und einem Geflügelwürstchen oder Vanillegrieß^{2,A1,A7} mit Pfirsichragout</p>	 <p>Tortellini „CarNO“^{A1} mit Tomatensahnesauce^{A7} & Möhrensalat</p>	 <p>vegetarische Nudelomelette^{A1,A3,A7} mit Kräutersauce^{A1,A7} und Kohlrabisticks</p>
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) ^{2,A7}	Stracciatellacreme ^{2,A6,A7}	Frisches Obst	Sahnmilchreis ^{2,A7}	Fruchtkompott



Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 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 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 Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

