



Speiseplan 1.KW vom 02.01. – 05.1.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1		Zarter Fleischäse in feiner Sauce A1,A7 mit Rahmkohlrabi A1,A7 und Salzkartoffeln	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hackbällchen A1,A3,A6 oder Milchreis mit Zimt und Zucker 2,A7	knusprige Gemüseköttbullar A3 mit Spinatsauce, A1,A7 gebratenem Reis und Möhrensalat	mildes Chili Con Carne (Rind) mit Langkornreis
Menue 2 (ohne Schwein)		kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip A7 und Gemüsesticks	Köfta A1,A3,A7 (Rinderfrikadelle) in Rahmsauce A1,A7 mit Erbsen, Möhren & hausgemachtem Kartoffelpüree A7	Fischnuggets in Backteig A1,A4,A7 dazu Sesamkartoffeln A11 und Gurkensticks und Kräuterdip A7,A9	Süße Eierpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce 2,A7,
Dessert		Frisches Obst	Fruchtjoghurt (Becher) 2,A7	Sahnequark A7	Stracciatellacreme 2,A6,A7



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 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

