



## Speiseplan 17.KW vom 22.4 – 26.4.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	<b>Feiertag</b>	 Hähnchenschnitzel A1,A3 mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln A1,A7	 paniertes Fischfilet A1,A4,A7,A10 mit Joghurt dip A7 und hausgemachtem Nudelsalat A1,A3,A7	 Spiralnudeln A1 mit Sauce Bolognese und Knabbersticks	 Mini Bifteki A7 mit Champignonsauce A1,A7 mit Ofenkartoffeln & Schneewittchen- mixsalat
<b>Menue 2</b>	<b>Feiertag</b>	 Pizzakartoffeln mit Käse überbacken A7 dazu Kräuterquark A7,A9 und Gurkensticks 	 hausgemachte Erbsensuppe mit einem Würstchen oder  Sahnemilchreis 2,A3,A7 mit Waldbeerengrütze 	 vegetarisches Gemüseomelette A3,A7 mit Kräuterdip A7 und Sesamkartoffeln A11 	 vegetarische Ravioli mit Käsefüllung A1,A3,A7 in Tomatensauce mit Pfannengemüse 
<b>Dessert</b>		Vanillepudding ( Becher ) 2,A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,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](mailto: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 Lupinerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,(A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

