









Speiseplan 19.KW vom 07.05 – 11.05.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Schweinegulasch in Rahmsauce A1,A7 mit Blumenkohl und Nudeln	 panierte Gemüsefrikadelle A1,A3, mit holländischer Buttersauce A1,A7 und gebratenen Kartoffeln	 Möhreintopf mit frischen Kräutern und einem Geflügelwürstchen oder Vanillegrieß 2,A1,A7 mit Pfirsichragout	Feiertag	 knuspriges Backfischfilet A1,A4,A7,A10 mit Rahmspinat A1,A7 und Kartoffeln
Menue 2 (o.Schwein)	 Rösti Taler in Käsesauce mit Gemüsewürfeln A1,A7 und grünem Salat	 Putengeschnetzeltes in Curry Kokossauce A1,A7 mit Ananasstücken und Butterreis	 Geflügelbratwurst 3 mit Rahmkartotten A1,A7 und Salzkartoffeln	Feiertag	 hausgemachte Gemüselasagne A1,A7 Tomatensauce & Rohkostsalat
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) A7	Kirschpudding 2,A7	Frisches Obst		Sahnmilchreis 2,A3,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 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 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

