

Speiseplan 21.KW vom 20.5. – 24.5.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Schweinegeschnetzeltes in Jägersauce A1,A7 mit kleinem Gemüse und Spätzle A1,A3	 Pfannengyros(Pute) mit Tzatziki A7 gebratene Kartoffelwürfel und frischem Salat	 knusprige Fischstäbchen A1,A4 mit Kartoffelpüree A7 dazu Kohlrabi-Möhrengemüse A1,A7	 Hähnchen Dinos A1,A3,A7 mit kleinen Ofenkartoffeln und Barbecuedip A9,A10	 Cevapcici A3 in Tomatensauce mit Paprikawürfeln dazu Butterreis
Menue 2	 Tomaten Zucchini-auflauf A3,A7 mit Kräutersauce A1,A7 und Gnocchi A3	 Karotten Kichererbsen-Curry A1,A7 mit buntem Gemüsereis	 Bunter Gemüseintopf mit Geflügelwürstchen und Graubrot A1 oder Sahnemilchreis 2,A1,A3,A7 mit Pfirsichragout	 Gemüsefrikadelle A1,A3,A7,A9 mit Möhrensauce A1,A7 dazu Kartoffelstampf A7	 Germknödel A4,A3,A7 dazu Vanillesauce 2,A7
Dessert	Vanillepudding (Becher) A1,A7	Quarkspeise A7	Frisches Obst	Schokoladenpudding A7	Vanillegrieß A1,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 Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!