











Speiseplan 24.KW vom 11.4 – 14.6.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Feiertag	 Zarte Hähnchenstreifen mit Ananas-Currysauce ^{A1,A7} und Butterreis	 Nudel-Hackfleischauflauf ^{A1,A3,A7} mit Käsesauce ^{A1,A7} und bunten Gemüwesticks	 knuspriges Backfischfilet ^{A1,A4,A7,A10} mit Rahmspinat ^{A1,A7} und Kartoffeln	 Rindergulasch ^{A1,A7} mit Paprikastreifen und Spätzle ^{A1,A3}
Menue 2	Feiertag	 vegetarische Linsenbolognese mit Vollkornnudeln ^{A1} und Tomatensalat	 Möhre Eintopf mit frischen Kräutern und einem Geflügelwürstchen ^{A7} oder  Vanillegrieß ^{2,A1,A7} mit Pfirsichragout	Sesam-Karottenstick ^{A1,A9,A11} mit Kartoffelschnee ^{A7} und Kohlrabigemüse ^{A1,A7}	 Süßer - Reisauflauf ^{A3,A7} mit Kirschragout und Vanillesauce ^{2,A7}
Dessert		Fruchtjoghurt (Becher) ^{A7}	Frisches Obst	Stracciatellacreme ^{2,A6,A7}	Frisches Obst



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!

