











Speiseplan 37.KW vom 10.9. - 14.9.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Mini Fleischkäse 1,3,A1 mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree A7	Kräuterröhrei A3,A7 mit Kartoffelpüree A7 und Apfel - Möhrenrohkost 6 	 Kichererbsen Gemüseintopf mit Kokosmilch 3 & einer Pizzastange A1,A7 oder Milchreis 2,A3,A7 mit Pflaumenragout	 Bunte Eblypfanne A1 mit knackigem Gemüse & Möhren- Kräutersauce A1,A7	 Vollkornnudeln A1 in Lachs-Dillsauce A1,A4,A7 mit Gurkensalat A7
Menue 2	 Knusper Gemüse Nuggets A1,A7 mit Sour Cream Dip A7 & gebratenen Kartoffeln	Hähnchen Cordon bleu mit buntem Rahmgemüse A1,A7 und Salzkartoffeln 	kleine Frikadellen A1,A3 in Tomatensauce A1,A7 mit Butterreis  und Zwergenmixsalat	Putengulasch in Rahmsauce A1,A7 mit Nudeln  und Räubermixsalat	 Frischer Gemüseauflauf mit Kohlrabi, Möhren und Porree A3,A7 und Kartoffeln
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) A7	Zitronenpudding 2,,A7	Frisches Obst	Vanillepudding 2,A7	Apfelmus

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 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 Sulfitt in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

