




Speiseplan 43.KW vom 23.10. – 27.10.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23.10	24.10	25.10	26.10	27.10
Menue 1	Hühnerfrikasee A1,A7 mit Champignons dazu Erbsengemüse und Butterreis	Schnitzel vom Schwein A1,A3,A7 mit Rahmkohlrabi A1,A7 und Salzkartoffeln	„Minestrone“ italienische Gemüsesuppe A1 mit einem Brötchen A1,A7 oder Milchreis 2,A3,A7 mit Zimt und Zucker	Mini Fischfrikadellen A1,A4,A7,A10 mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse-Kräuterdip A7,A9	Kasseler Rücken mit Sauce A1,A7 Apfelrotkohl und Kartoffel Knödel
Menue 2 (o. Schwein)	 knuspriger Gemüsebagel A1,A9 mit Gartenkräutersauce A1,A7 auf gebratenen Sesamkartoffeln A11	vegetarische Frühlingsrolle A1,A6,A7,A9 mit Möhrensauce A1,A7 und Vollkornreis 	Hähnchenschenkel mit Rahmgemüse A1,A7 und Kartoffeln	 Penne A1 mit Spinatsauce A1,A7 & Parmesankäse A3,A7 dazu Möhrensticks	Germknödel A1,A3,A7 mit Vanillesauce 2,A1,A7 und Fruchtkompott
Dessert	Frisches Obst	Bananenpudding 2,A7	Fruchtjoghurt (Becher) A7	Quarkauflauf A1,A3,A7	Frisches Obst



Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 18 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 Eiererzeugnisse, (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!

