







Speiseplan 6.KW vom 04.2. – 08.2.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Gemüseköttbullar ^{A3} in Tomatensauce mit hausgemachtem Kartoffelstampf ^{A7}	 Thüringer Bratwurst ^{3,A10} mit Rahmkohlrabi ^{A1,A7} und Salzkartoffeln	 Tomatensuppe mit Reis und einem Brötchen oder Milchreis  mit Zimt und Zucker ^{2,A7}	 vegetarisches Nudelomelette ^{A1,A3,A7} mit Sour Cream und Möhrensalat	 Fischnuggets in Backteig ^{A1,A4,A7} dazu Kräuter - Gemüsequark ^{A9} Sesamkartoffeln ^{A11}
Menue 2	 Putendinos ^{A1} mit Geflügelsauce ^{A1,A7} Langkornreis und Schneewittchen- salat	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip ^{A7} und Gemüsesticks	 Zartes Hähnchenbrustfilet mit Gartenkräutersauce ^{A1,A7,A9} dazu bunter Gemüserais	 Köfta ^{A1,A3,A7} (Rinderfrikadelle) in Rahmsauce ^{A1,A7} mit Erbsen, Möhren & hausgemachtem Kartoffelpüree ^{A7}	 Süße Eierpfannkuchen ^{A1,A3,A7} mit Vanillesauce ^{2,A7}
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) ^{2,A7}	Vanillepudding ^{A7}	Frisches Obst	Sahnequark ^{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 Geschmackverstärker, (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) 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 Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,(A14) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!