







Speiseplan 8. KW vom 19.2. – 23.2.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Schweinegeschnetzeltes in Jägersauce A1,A7 mit kleinem Gemüse und Spätzle A1,A3	hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen & Mandeln A1,A3,A7,A8 dazu Vanillesauce 2,A7 	Bunter Gemüseintopf mit Geflügelwürstchen oder Sahnmilchreis 2,A1,A3,A7 mit Pfirsichragout 	süße Quark – Apfel Lasagne A1,A3,A7 mit Vanille - Kirschkompott 	Hackröllchen A3 in Tomatensauce mit Paprikawürfeln dazu Butterreis
Menue 2 (ohne Schwein)	Tomaten Zucchini-auflauf A3,A7 mit Gartenkräutersauce A1,A7 	Pfannengyros(Pute) mit Tzatziki A7 Kartoffel Wedges und frischem Salat	knusprige Fischstäbchen A1,A4 mit Rahmspinat A1,A7 und Kartoffeln 	Chicken Nuggets A1,A9,A10 mit kleinen Ofenkartoffeln und Kräuterdip A7,A9	Kräuterrührei A3,A7,A9 Bratkartoffeln und Apfel Möhrenrohkost 6 
Dessert	Frisches Obst	Schokoladenpudding A7	Vanillepudding (Becher)A1,A7	Erdbeerquark A7	Sahnmilchreis 2,A3,A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 11 10 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!

