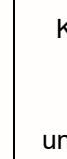
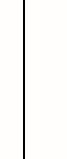


Speiseplan 2.KW vom 5.1. – 9.1.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Hühnerfrikassee in Sahnesauce mit Erbsen A1,A7 und Langkornreis	 Schwedische Köttbullar A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 mit bunte Möhren und Kartoffelpüree A7	 knuspriges Backfischfilet A1,A3,A4, A10 mit Kräuterdip A1,A3,A7,A10 Salzkartoffeln & Apfel - Möhrensalat	 Fussilli Nudeln A1 mit Sauce Bolognese und bunten Gemüesticks	 Gnocchi A3 mit vegetarischer Tomatenbolognese A9 und Kohlrabi-Gurkensalat A10
Menue 2	 Spiralnudeln A1 mit Tomaten-Sahnesauce A1,A7 dazu ein frischer Salat mit Joghurtdressing	 knuspriges Veggie - Schnitzel A1 mit Sour Cream Dip A1,A3,A7,A10 und gebratenen Kartoffel Wedges & Möhrensticks	 Tomatensuppe mit Reis und einem Brötchen A1 oder Milchreis 2,A7 mit Waldbeerragout	 Rösti Taler dazu Käse-Sahnesauce mit kleinen Gemüsewürfeln A1,A7,A9 und Gurkenscheiben	 Eieromelette A3,A7 mit Spinatsauce A1,A7 und gebratenen Kartoffelwürfeln
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) ^{2,A7}	Bananenpudding ^{2,A7}	Frisches Obst	Sahnejoghurt ^{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 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 Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,(A14) Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!