



Speiseplan 4. KW vom 19.1 – 23.1.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 <p>Nudel Hackfleischauflauf A1,A3,A7 mit Käse Sahnesauce A1,A7 und Karottensticks</p>	 <p>Vollkorn Spiralnudeln A1 mit Tomatensahnesauce A7 einem Salat mit Vinaigrette A10</p>	 <p>Fischfilet knusprig, paniert A1,A4 mit Rahmblumenkohl A1,A7 dazu Salzkartoffeln</p>	 <p>Curry Wurst in hausgemachter Sauce 1,3,5,6,A9,A10 mit Kartoffelpüree A7 und Rohkostsalat mit Cocktaildressing 6,A7</p>	 <p>Gulasch vom Schwein Rahmsauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Langkorreis</p>
Menue 2	 <p>Rührei A3,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Kartoffelpüree A7</p>	 <p>vegetarisches Cordon bleu A1,A6 mit Kräuterquark A7,A9 und einer Kartoffel – Gemüsepfanne</p>	 <p>Möhreneintopf mit einem Würstchen 1,3,6 & einem Brötchen A1 oder Vanillegrieß 2,A1,A7 mit Erdbeerragout</p>	 <p>Eierpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7</p>	 <p>Sesam Karottenstick A1,A3,A7 mit 8-Kräutersauce A1,A7,A9 und Gemüse-Reispfanne A7,A9</p>
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) _{2,A7}	Quarkspeise mit Fruchtmark A7	Frisches Obst	Sahnemilchreis 2,A7	Nougatpudding A7



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) 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 Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

