

Speiseplan 40.KW vom 28.9 – 2.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Wurstgulasch in brauner Sauce 5,A1,A7 mit Sommergemüse und Spiralnudeln A1	 Zarte Hähnchenspieße mit fruchtiger Tomatensauce und buntem Gemüsereis	 Kleine Hackbällchen A1,A3 in Paprikarahmsauce A1,A7 mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	 knuspriges Dorschfilet A1,A4,A7 mit Kohlrabigemüse in Rahm A1,A7 dazu gebratene Kartoffeln	 Spaghetti mit vegetarischer Bolognese A6 und Gartenmix Salat mit Vinaigrette A9,,A10
Menue 2	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdi A3,A7,A10 und Gemüsesticks Kohlrabi Karotte	Farfalle Nudeln A1 mit vegetarischer Carbonara 1,2,A1,A3,A6,A7 dazu Gurkensticks	 Möhreneintopf mit frischen Kräutern A9 und einem Geflügelwürstchen 1,3,5 oder Vanillegrieß 2,A1,A7 mit Pfirsichragout	 Pizzakartoffeln A7 mit Sour Cream Dip A3,A7,A10 und Blattsalat 'Swing' mit Cocktaildressing 3,A3,A7,A10,A14	 Kartoffelpuffer 3,A3 mit Apfelmus
Dessert	Fruchtjoghurt	Stracciatellacreme 2,A6,A7	Erdbeergrütze 3	Apfelragout 2,3	Sahnequark A7
Dessert Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	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 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 Erdnuserzeugnisse,
(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 Lupinererzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!