

Speiseplan 45.KW vom 3.11 – 7.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Currywurst in hausgemachter Sauce 1,3,5,6,A9,A10 mit Fingermöhren und Rahmkartoffeln A1,A7	 Vollkornpenne A1 mit Lachs- Kirschtomatensauce A4 dazu Gurkensticks	 Farfalle A1 mit vegetarischer Carbonarasauce A1,A6,A7, und Parmesankäse A3,A7	 Putengulasch in brauner Sauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Langkornreis	 knusprige Fisch-Nuggets A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln
Menue 2	 kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip A1,A3,A7,A10 und Gemüsesticks	 knusprige Gemüsefrikadelle A1,A3,A7,A9 mit Kartoffel-Lauchgratin A1,A7	 hausgemachte Erbensuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 oder Sahnemilchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker	 hausgemachte Gemüselasagne A1,A3,A7,A9 mit fruchtiger Kirschtomatensauce	 Kartoffelpuffer 3,A3 mit Apfelmus
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Schokoladenpudding A7	Frisches Obst	Cup Cheese Cakes A1,A3,A7	Fruchtjoghurt A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 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 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 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!