

Speiseplan 47.KW vom 17.11 – 21.11.2025

		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Schweinefrikadelle A1,A3 mit Jägersauce A1,A7 dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln	 Hähnchen geschnetzeltes in Tomatensauce A1,A7 dazu Reis und ein Blattsalat mit Joghurtdressing A7	 gratinierter Nudelaufbau A1,A3,A7,A9 mit Käse Sahnesauce A1,A7 dazu Karotten-Maissalat	 Fischstäbchen A1,A4 dazu Kartoffelpüree A7 und Tomatensalat	 Zarter Schweinebraten in Rahmsauce A1,A7 mit Apfelrotkohl und Kartoffelwürfeln in Sahnesauce A1,A7
Menue 2	 Vegetarische Nuggets A1,A6,A7 mit frischen Kartoffel Wedges und Sour Cream Dip A1,A3,A7,A10	 Süßkartoffel- Gemüseauflauf A1,A3,A7,A9 mit Schnittlauch- Sahnesauce A1,A7,A9	 Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 oder Milchreis mit 2,A7 Zimt und Zucker	 buntes Gemüsegulasch in feiner Sauce A1,A7,A9 mit Eierspätzle A1,A3,A7	 hausgemachte Apfelpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7
Dessert	Schokopudding Becher A1,A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Fruchtjoghurt A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 info@quellenhof-gastro.de

(A1) 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 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!