

Speiseplan 48. KW vom 24.11 – 28.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 Nudel Hackfleischauflauf A1,A3,A7 mit Käse Sahnesauce A1,A7 und Karottensticks	 Vollkorn Spiralnudeln A1 mit Tomatensahnesauce A7 einem Salat mit Vinaigrette A10	 Fischfilet knusprig, paniert A1,A4 mit Rahmblumenkohl A1,A7 dazu Salzkartoffeln	 Curry Wurst in hausgemachter Sauce 1,3,5,6,A9,A10 mit Kartoffelpüree A7 und Rohkostsalat mit Cocktaildressing 6,A7	 kleine Hackröllchen A1,A3 in Paprikasahnesauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Langkornreis
Menue 2	 Rührei A3,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Kartoffelpüree A7	 vegetarisches Cordon bleu A1,A6 mit Kräuterquark A7,A9 und einer Kartoffel – Gemüsepfanne	 Möhreintopf mit einem Würstchen 1,3,6 & einem Brötchen A1 oder Vanillegrieß 2,A1,A7 mit Erdbeerragout	 Eierpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7	 Sesam Karottenstick A1,A3,A7 mit 8-Kräutersauce A1,A7,A9 und Gemüse-Reispfanne A7,A9
Dessert	Fruchtjoghurt (Becher) 2,A7	Quarkspeise mit Fruchtmarmelade 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 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 Lupinererzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!