

Speiseplan 51.KW vom 15.12 – 19.12.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 knuspriges Putenschnitzel A1 mit Rahmsauce, A1,A7 gebratenen Kartoffeln und Gurkensticks	 Kleine Hackbällchen A1,A3, in Tomatensauce mit Nudeln A1 dazu Chinakohlsalat	 Schweinegulasch in Rahmsauce A1,A7 mit Erbsen und Langkornreis	 Chicken Nuggets (Snack aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch) A1,A7 mit Sour Cream Dip, A3,A7,A10 Kartoffelecken und Karottensalat	 knusprige Fischstäbchen A1,A4 mit Rahmspinat A1,A7 & Salzkartoffeln
Menue 2	 Blumenkohl- Käsemedaillon A1,A3,A7 mit Spinatsauce A1,A7 dazu gebratener Reis und Eisbergsalat mit Hausdressing A7	 Gemüse Köttbullar A3 mit Tomatensugo und Hörnchennudeln A1	 Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit  einem Würstchen 1,3,5 oder  Milchreis mit 2,A7 Erdbeer-Ragout	 Gemüse-Nuggets A1,A6,A7 mit Sour Cream - Dip A3,A7,A10 dazu Kartoffelpüree A7	 Kartoffelgratin A1,A7, mit Schnittlauch- Sahnesauce A1,A7,A9 und einem Rohkostsalat
Dessert	Schokopudding Becher A1,A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Frisches Obst	Birnenkompott 2,3	Frisches Obst

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

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

A(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 Lupinerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!