Speiseplan 51.KW vom 14.12 – 18.12.2026

		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	kleine Geflügelhackbällchen mit brauner Sauce A1,A7 dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein A1,A7 mit bunten Möhren und gebratenem Langkornreis	Penne Nudeln A1 mit Spinatsauce A1,A7 dazu Salatmix Show A9 mit Hausdressing 3,A3,A7,A10,A14	Fischstäbchen A1,A4 dazu Kartoffelpüree A7 und Tomatensalat	Hähnchen-geschnetzeltes in Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln A1 und ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing A7
Menue 2	karamellisierte Schupfnudeln A1 mit Apfelmus 3	knusprige Gemüsefrikadelle A1,A3 mit Kräuter Quark A3,A7,A10 dazu gebratene Kartoffelwürfel	Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 oder Milchreis mit 2,A7 Zimt und Zucker	buntes Gemüsegulasch in fruchtiger Tomatensauce A9 mit Eierspätzle A1,A3,A7	hausgemachte Apfelpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce A7
Dessert	Schokopudding Becher A7	Vanillegrieß 2,A1,A7	Erdbeerpudding A7	Gebäck A1,A3,A7	Fruchtjoghurt A7
Frisches Obst	Stückobst Clementine	Stückobst Apfel	Stückobst Banane	Stückobst Apfel	Stückobst Birne

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