


Speiseplan 53.KW vom 28.12 – 31.12.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Hühnerfrikassee A1,A7 mit Erbsengemüse und Langkornreis	Zarter Schweinebraten A1,A3 in Rahmsauce A1,A7 mit Apfelrotkohl und gebratenen Kartoffeln	gebratene Asia-Nudeln mit frischem Gemüse & Hähnchenbruststreifen A1,A3,A6,A9, dazu Sour Cream Dip A3,A7,A10	Fischfrikadelle A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln	**Neujahr** **Feiertag**
Menue 2	Veggie Gulasch in fruchtiger Currysauce A1,A6,A7 mit bunter Gemüsereis Pfanne	Blumenkohl Käse Medaillon A1,A7 mit Kräuterquark A3,A7,A10 Schupfnudeln A1 und Gurkensticks	hausgemachte Erbsensuppe A9 mit Fladenbrot A1 *oder* Sahnemilchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker	vegetarische Maultaschen A1,A3,A9 dazu Sahnesauce mit Tomatenstückchen A1,A7 & Paprikasticks	**Neujahr** **Feiertag**
Dessert	Vanillepudding (Becher) 2,A7	Fruchtquark A7	Apfelragout 2,3,	Schokopudding A7	
Frisches Obst	Stückobst Apfel	Stückobst Birne	Stückobst Clementine	Stückobst Banane	

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 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!



