



Speiseplan 7.KW vom 9.2 – 13.2.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	 knusprig paniertes Hähncheninnenfilet A1 mit Rahmsauce, A1,A7 gebratenen Kartoffeln und Gurkensticks 	vegetarisches Cordon bleu A1 mit Rahmmöhren A1,A7 und Salzkartoffeln 	 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 	vegetarisches Schnitzel A1 mit Kartoffel-Gemüsepfanne und Kräuterquark A7,A9 	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	kleiner Spritzring A1,A7	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 Zuckerat(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 Sellerierzeugnisse, (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!

