

## Speiseplan 8.KW vom 16.2 – 20.2.2026

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menue 1</b>	 Spaghetti „Napoli“ A1 mit Tomatensauce und einem Blattsalat mit Vinaigrette A9,,A10	 Zarte Hähnchenbruststücke in Tomatensauce mit Erbsen und Butterreis A7	 Kleine Hackröllchen A1,A3 in Paprikarahmsauce A1,A7 mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	 knuspriges Fischfilet A1,A4,A7 mit Kohlrabigemüse in Rahm A1,A7 dazu gebratene Kartoffeln	 Wurstgulasch in brauner Sauce A1,A7 mit Sommergemüse und Spiralnuheln A1
<b>Menue 2</b>	 panierte Gemüsetäbchen A1 mit Kräuter-Dip A3,A7,A10 Kartoffel Wedges und Gurkensticks	 knuspriger Gemüsedino A1,A3,A9 mit Kartoffelgratin A1,A7	 Möhreneintopf mit frischen Kräutern A9 und einem Geflügelwürstchen 1,3,5 oder Vanillegrieß 2,A1,A7 mit Pfirsichragout	 Pizzakartoffeln A7 mit Sour Cream Dip A3,A7,A10 und Gemüsesticks Karotte	 vegetarische Nudelomelette A1,A3,A7 mit Kräutersauce A1,A7 und Kohlrabisticks
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt	Stracciatellacreme 2,A6,A7	Frisches Obst	Apfelragout	Sahnequark A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 [info@quellenhof-gastro.de](mailto: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!