



Speiseplan 9.KW vom 23.2 – 27.2.2026

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------|---|---|--|---|---|
| Menue 1 | Putengulasch in brauner Sauce A1,A7 mit buntem Gemüse und Langkornreis | Vollkornpenne A1 mit Lachs- Kirschtomatensauce A4 dazu Gurkensticks | Farfalle A1 mit vegetarischer Carbonarasauce A1,A6,A7, und Parmesankäse A3,A7 | Currywurst in hausgemachter Sauce 1,3,5,6,A9,A10 mit Kartoffelpüree A7 dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing A7 | knusprige Fisch-Nuggets A1,A4,A7 mit Rahmspinat A1,A7 und Salzkartoffeln |
| Menue 2 | kleine Pellkartoffeln mit Kräutererdip A1,A3,A7,A10 und Gemüsesticks Kohlrabi Karotte | knusprige Gemüsefrikadelle A1,A3,A7,A9 mit Kartoffel-Lauchgratin A1,A7 | hausgemachte Erbsensuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 oder Sahnemilchreis 2,A7 mit Zimt & Zucker | hausgemachte Gemüselasagne A1,A3,A7,A9 mit fruchtiger Kirschtomatensauce | Kartoffelpuffer 3,A3 mit Apfelmus |
| Dessert | Vanillepudding (Becher) A7 | Schokoladenpudding A7 | Frisches Obst | Kleiner Muffin A1,A7 | Fruchtjoghurt A7 |

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!

