



Speiseplan 42.KW vom 16.10.2017 - 20.10.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.10	17.10	18.10	19.10	20.10
Menue 1	Schwedische Köttbullar A1,A3,A9,A10 in Rahmsauce A1,A7 mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree A7	Gnocci A1  mit Tomaten- sahnesauce A7 und Knabbersticks	hausgemachte Lasagne Bolognese mit Rinderhack A1,A7 und Tomatensauce	Fischnuggets A1,A3,A4,A6,A7 mit Kräuter dip A7 Pellkartoffeln und Tomaten Gurkensalat 	Hackfleischbällchen „Pusztá“ A1,A3 in Paprikarahmsauce A1,A7 mit Nudeln A1 und Salat
Menue 2 (ohne Schwein)	 Kartoffel- Blumenkohlgratin A3,A7 mit holländischer Sauce A7	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce A1,A7 mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Hühnersuppen- eintopf mit Gemüse, Reis und Kartoffeln A9 oder Milchreis 2,A3,A7 mit Zimt und Zucker 	Eieromelette A3,A7 mit Gemüse -Kräutersauce A1,A7,A9 und gebratenen Kartoffeln 	 knuspriger Gemüsedinosaurier A1,A3,A6,A9,A11 Kartoffel -Lauchgratin A7
Dessert	Frisches Obst	Sahnepudding 2,A7	Wackelpudding (Becher) 2	Fruchtjoghurt A7	Frisches Obst

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 18 Fax 0 52 75 – 985 11 22 info@quellenhof-gastro.de

(A1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (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 Eierzeugnisse, (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 Lupinerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!