



Speiseplan 51.KW vom 18.12 – 22.12.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Hühnerfrikasee A1,A7 mit Champignons dazu Erbsengemüse und Butterreis	Nürnberger Würstchen mit Rahmsauce,A1 bunten Möhren und Salzkartoffeln	„Minestrone“ italienische Gemüsesuppe A1 mit einem Brötchen A1,A7 oder Milchreis 2,A3,A7 mit Zimt und Zucker	Kasseler Rücken mit Sauce A1,A7 Apfelrotkohl und Kartoffel Knödel	Mini Fischfrikadellen A1,A4,A7,A10 mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse-Kräuterdip A7,A9
Menue 2 (o. Schwein)	 knuspriger Gemüsebagel A1,A9 mit Gartenkräutersauce A1,A7 auf gebratenen Sesamkartoffeln A11	vegetarische Frühlingsrolle A1,A6,A7,A9 mit Möhrensauce A1,A7 und Vollkornreis 	Geflügelhackbällchen A1 in Rahmsauce A1,A7 mit kleinem Gemüse A1,A7 und Kartoffeln	Penne A1 mit Spinatsauce A1,A7 & Parmesankäse A3,A7 dazu Möhrensticks 	Eierpfannkuchen A1,A3,A7 mit Vanillesauce 2,A1,A7 und Fruchtkompott
Dessert	Frisches Obst	Bananenpudding 2,A7	Fruchtjoghurt (Becher) A7	Apfelmus	Vanillegrieß A1,A3,A7



Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 0

(1)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 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 Lupinerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,(A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

