



Speiseplan 4.KW vom 22.1. – 26.1.2018

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-----------------------------------|---|---|--|--|---|
| Menue 1 | Hähnchenbruststreifen in Tomatensauce mit Penne Nudeln A1 und einem Salat |  knuspriges Gemüseschnitzel A1 mit Karottensauce A1,A7 und Butterreis | hausgemachte Erbsensuppe mit einem Würstchen oder Sahnemilchreis 2,A3,A7  mit Waldbeerengrütze | Spiralnudeln A1 mit Sauce Bolognese und Knabbersticks |  vegetarische Maultaschen A1,A3,A9 in Tomatensauce mit Pfannengemüse |
| Menue 2 (ohne Schwein) |  Pizzakartoffeln mit Käse überbacken A7 dazu Kräuterquark A7,A9 und Gurkensticks | Hähnchen Mini-Schnitzel A1,A3 mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln A1,A7 | paniertes Fischfilet A1,A4,A7,A10 mit Joghurdip A7 und hausgemachtem Nudelsalat A1,A3,A7 |  vegetarisches Gemüseomelette A3,A7 mit Kräuterdip A7 und Sesamkartoffeln A11 | Mini Bifteki A7 mit Champignonsauce A1,A7 mit Ofenkartoffeln und einem Salat |
| Dessert | Frisches Obst | Mandelpudding 2,A7,A8 | Schokoladenpudding (Becher) 2,A7 | Gebäck A1,A3,A7 | Grießflammeri A1,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 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 Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

