











Speiseplan 22.KW vom 28.5. - 01.6.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Feiertag Nrw,Hessen	Freitag
Menue 1	Königsberger Klopse in Kräutersauce A1,A7 mit kleinem Gemüse und Salzkartoffeln 	 Gnocci A1 mit Tomaten- sahnesauce A7 und Knabbersticks	 Fischnuggets A1,A3,A4,A6,A7 mit Kräuter- dip A7 dazu Pellkartoffeln & Tomaten Gurkensalat	hausgemachte  Lasagne Bolognese mit Rinderhack A1,A7 und Tomatensauce	Kartoffel- Blumenkohlgratin A3,A7 mit holländischer Sauce A7 
Menue 2	Kartoffel Puffer mit Apfelmus 	Zarter Hähnchenspieß mit Ananas- Currysauce A1,A7 und Butterreis 	 Hühnersuppen- eintopf mit Gemüse, Reis und Kartoffeln A9 oder Milchreis 2,A3,A7 mit Zimt und Zucker 	 knuspriger Gemüsedinosaurier A1,A3,A6,A9,A11 Kartoffel -Lauchgratin A7	Hackfleischbällchen „Puszta“ A1,A3 in Paprikarahmsauce A1,A7 mit Nudeln A1 und Salat 
Dessert	Wackelpudding (Becher) 2	Sahnepudding 2,A7	Frisches Obst	Fruchtjoghurt A7	Frisches Obst

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 0 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 Eiererzeugnisse, (A4) Fisch und Fischerzeugnisse, (A5) Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse,
(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!