



Speiseplan 5.KW vom 28.1. – 01.2.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Schweinegeschnetzeltes in Jägersauce A1,A7 mit kleinem Gemüse und Spätzle A1,A3 	 Karotten Kichererbsen-Curry A1,A7 mit buntem Gemüsereis	 Bunter Gemüseeintopf mit Geflügelwürstchen und Graubrot A1 oder  Sahnmilchreis 2,A1,A3,A7 mit Pfirsichragout	 Gemüsefrikadelle A1,A3,A7,A9 mit Möhrensauce A1,A7 dazu Kartoffelstampf A7	 Hackröllchen A3 in Tomatensauce mit Paprikawürfeln dazu Butterreis
Menue 2	Tomaten Zucchini-auflauf A3,A7 mit Kräutersauce A1,A7 und Gnocchi A3 	Pfannengyros(Pute) mit Tzatziki A7 Kartoffel Wedges und frischem Salat 	 knusprige Fischstäbchen A1,A4 mit Kartoffelpüree A7 dazu Kohlrabi-Möhrengemüse A1,A7	 Chicken Wings A1,A3,A7 mit kleinen Ofenkartoffeln und Barbecuedip A9,A10	 Germknödel A4,A3,A7 dazu Vanillesauce 2,A7
Dessert	Vanillepudding (Becher)A1,A7	Erdbeerquark A7	Frisches Obst	Schokoladenpudding A7	Sahnmilchreis 2,A3,A7



Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 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 Lupinerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,(A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

