












Speiseplan 15.KW vom 7.4 – 10.4.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Feiertag	Falafel Bällchen A1 mit fruchtiger Tomatensauce dazu gebratener Reis und ein Eisbergsalat mit Joghurdressing A7,A10 	 Schweinegulasch in Rahmsauce A1,A7 mit Erbsen und Langkornreis	 paniertes Hähncheninnenfilet A1 mit Sour Cream Dip, A3,A7,A10 Kartoffelecken und Karottensalat	 knusprige Fischstäbchen A1,A4 mit Rahmspinat A1,A7 & Salzkartoffeln 
Menue 2	Feiertag	vegetarisches Schnitzel A1 mit Kartoffel-Gemüsepfanne und Kräuterquark A7,A9 	Westfälische Kartoffelsuppe A9 mit einem Würstchen 1,3,5 oder  Milchreis mit 2,A7 Erdbeer-Ragout 	Veggie- Knusper nuggets A1,A6,A7 mit Sour Cream - Dip A3,A7,A10 dazu Kartoffelpüree A7  	Kartoffelgratin A1,A7, mit Schnittlauch- Sahnesauce A1,A7,A9 und Gurkenscheiben (Rohkost) 
Dessert		Schokopudding Becher A1,A7	Frisches Obst	Berliner A1,A7	Frisches Obst

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

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

A(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 Sulfrit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!