

## Speiseplan vom 29.06.2026 bis 05.07.2026, 27. KW

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
29.06.2026	30.06.2026	01.07.2026	02.07.2026	03.07.2026	04.07.2026	05.07.2026
<b>Vollkost</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
panierte Jägerschnitte mit Röstkartoffeln und einem Salat	Kasseler Nackenbraten in Senfsauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Westfälische Kartoffelsuppe mit einem Rauchendchen, Bauchspeck und frischem Lauch	gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Curry-Lauchreis	Heringsfilet nach Hausfrauen Art mit deftigen Bratkartoffeln	deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst	Krustenbraten vom Schwein in Malzbiersauce mit Apfelrotkohl und Rahmkartoffeln
<b>Diätkost</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
schwedische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree	gebratener Fleischkäse in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Frikadelle in Senfsauce mit Spargelragout und Kartoffelschnee	gefüllte Paprikaschote in Rahmsauce mit Kräuterkartoffeln	Heringsfilet mit Zwiebelringen dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Tomatensauce mit Langkornreis und einem Salat	Zarter Schweinebraten in Rahmsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
<b>Schonkost</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Bouillonkartoffeln und ein Rote Beetesalat	Königsberger Klopse in Kräutersauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Hawaii Toast mit einem Salatteller	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse gratiniert in Gartenkräutersauce dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Spiralnudeln und grünem Salat	Hackbraten mit Fetakäse in Rahmsauce mit kleinem Gemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet Tomate Mozzarella auf Kräutersauce dazu Ruccola-Gnocchi mit Kirschtomaten
<b>Vegetarisch</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
vegetarische Bratwurst mit Süßkartoffel Karottenpüree und Tomatendip	vegetarischer Nudel-Gemüseauflauf mit Gartenkräutersauce und Gemüsesticks	Milchreis mit Zimt & Zucker	Gemüsegulasch mit Kirschtomaten in fruchtiger Tomatensauce und Eierspätzle	Zwei Spiegeleier mit deftigen Bratkartoffeln und geschmortem Weißkohl	hausgemachter Apfelpannkuchen mit Vanillesauce	gratiniertes Marktgemüse mit frischen Pilzen Sauce Hollandaise und Rösti Talern



Quellenhof Gastronomie Service GmbH  
Bellerburgweg 1 | 37671 Höxter Bruchhausen

Telefon 0 52 75 985 11 0 | Fax 0 52 75 985 11 22  
www.quellenhof-gastro.de | info@quellenhof-gastro.de

