

Speiseplan vom 29.05.2023 bis 04.06.2023, 22. KW

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
29.05.2023	30.05.2023	31.05.2023	01.06.2023	02.06.2023	03.06.2023	04.06.2023
Vollkost 7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €
Krustenbraten vom Schwein in Malzbiersauce mit Rahmkartoffeln und Krautsalat	Schweinefrikadellen in Zwiebelsauce mit Schnippelbohnen und Röstkartoffeln	Bunter Gemüseeintopf mit Wiener Wurst und Laugengebäck	Krakauer Würstchen in Senfsauce mit Kartoffelpüree und einem Krautsalat	paniertes Knusperfischfilet in Senf Honigsauce dazu Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln	Schnittbohne Eintopf mit Speckwürfeln und Rauchendchen	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce, Erbsen, Möhren und Kartoffel Kroketten
Diätkost 7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €
Schweinemedaillons in feiner Sauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Geflügelfrikadellen in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce mit Ananasstücken und Langkornreis und einem Salat	Schweinerückensteak auf Rahmwirsing und Schwenkkartoffeln	Zarter Schweinebraten in Rahmsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Rotwein-Balsamicosauce dazu Rosenkohl und gebratene Semmeltaler	Schnitzel vom Schwein in Rahmsauce mit Marktgemüse und Salzkartoffeln
Schonkost 7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €
großer Salatteller mit Joghurtdressing, gebratenen Pilzen, Schinken- & Käsestreifen und einem Brötchen	Hähnchenbrustfilet Tomate Mozzarella auf Kräutersauce dazu Ruccola-Gnocchi mit Kirschtomaten	Nudel Hackfleischauflauf mit Käsesahnesauce und einem Salat	Hähnchenstreifen in Kräutersauce mit Gemüse und Butterreis	Rotbarschfilet natur gebraten in Krebsauce mit Salzkartoffeln und einem Salat	gedämpfte Putenbrust in Kräutersauce mit Salzkartoffeln und einem Blattsalat	zarte Hähnchenkeule in Champignon-Paprikasauce dazu feiner Erbsen und Gabelspaghetti
Vegetarisch 7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €	7.70 €
Gemüse-Kartoffelragout in Senfsauce mit gekochtem Ei	hausgemachte Spinat Knödel mit buntem Möhrengemüse und Petersilienwurzelsauce	Milchreis mit Zimt & Zucker	Süßkartoffel Gnocchi mit Spinatsauce und gebratenen Kirschtomaten	hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und einem Salatteller	hausgemachter Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce	Kartoffel Knödel mit zerlassener Butter und Backobst



Quellenhof Gastronomie Service GmbH
Bellerburgweg 1 | 37671 Hörter Bruchhausen

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