

Speiseplan vom 20.05.2024 bis 26.05.2024, 21. KW

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
20.05.2024	21.05.2024	22.05.2024	23.05.2024	24.05.2024	25.05.2024	26.05.2024
Vollkost 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Rindergulasch in Zwiebelsauce dazu Butternudeln und ein Bohnensalat	Krakauer Würstchen in Senfsauce mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree	hausgemachte Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln, Wurstscheiben und einer Käsestange	schwedische Köttbullar in Preiselbeersauce mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree	Wildlachsfilet in Blättrig Spinatmantel mit Kräutersauce; Salzkartoffeln und einem Salat	Käse Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch und einem Brötchen	Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Knochenschinken und Salzkartoffeln
Diätkost 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Rindersaftgulasch mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Frische Bratwurst auf Rahmkohlrabi mit Salzkartoffeln	gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Curry-Lauchreis	Königsberger Klopse in Kräutersauce mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln	pikante Fleischbälle mit Tomatensauce dazu Buttererbsen und Gemüsereis	Wiener Würstchen auf buntem Rahmgemüse mit Kartoffelschnee	Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle
Schonkost 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Hähncheninnenfilets mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Curry Fruchtsauce mit Erbsen und Butterreis	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse gratiniert in Gartenkräutersauce dazu Salzkartoffeln	hausgemachte Lasagne Bolognese (Rind) mit Tomatensauce und einem Salat	gedämpftes Fischfilet auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelwürfeln	Hackbraten mit Fetakäse in Rahmsauce mit kleinem Gemüse und Salzkartoffeln	gedämpfte Putenbrust in Kräutersauce mit Salzkartoffeln und einem Blattsalat
Vegetarisch 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
großer Salatteller mit Joghurdressing, Kartoffelstücken und einem Brötchen	Schupfnudel Gemüsepfanne mit frischen Pilzen und einem Salat	Sahnemilchreis mit Pfirsichragout	hausgemachte Spätzle mit brauner Sauce und frischen Buttermöhren	Frische Waldpilze in Kräuter Creme Fraiche mit Röstitalern und einem Salat	knusprige Kartoffel Puffer mit Apfelmus	Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterrühei und Salzkartoffeln



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