

Speiseplan vom 15.04.2019 bis 21.04.2019, 16. KW

Montag 15.04.2019	Dienstag 16.04.2019	Mittwoch 17.04.2019	Donnerstag 18.04.2019	Freitag 19.04.2019	Samstag 20.04.2019	Sonntag 21.04.2019
Vollkost 6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €
Rindergulasch in Zwiebelsauce dazu Butternudeln und ein Bohnensalat	Dicke Bohnen mit zartem Bauchfleisch dazu Senfsauce und Kartoffelpüree	hausgemachter Möhre Eintopf mit Kartoffelwürfeln und einem Rauchendchen	Gyroswürstchen in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und einem Krautsalat	Lachsfilet gegrillt in Weißweinsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Ungarische Gulaschsuppe mit einem Brötchen	Scheiben aus der Osterlammkeule in Thymiansauce mit Butterbohnen und Rahmkartoffeln
Diät Kost 6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €
Rindersaftgulasch mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Frikadelle in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit kleinem Gemüse und Salzkartoffeln	grobe frische Bratwurst in feiner Sauce mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln	Zarter Schweinerücken mit Backpläumen gefüllt in Preiselbeersauce mit Brokkoli und Rösti	Kasseler Rückenbraten in Malzsauce mit Schnittbohngemüse und Kartoffelpüree	Zarter Osterlammbraten in feiner Sauce mit Ratatouillegemüse und Salzkartoffeln
Schonkost 6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €
Hähnchenstreifen in Kräutersauce mit Gemüse und Butterreis	großer Salatteller mit Joghurdressing, gebratenen Pilzen, Schinken- & Käsestreifen und einem Brötchen	Nudel Hackfleischauflauf mit Käsesahnesauce und einem Salat	Geflügelragout in Sahnesauce mit Markerbsen und Butterreis	Rotbarschfilet natur gebraten in Krebsauce mit Salzkartoffeln und einem Salat	gedämpfte Putenbrust in Kräutersauce mit Salzkartoffeln und einem Blattsalat	Zarter Schweinebraten in Rahmsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
Vegetarisch 6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €
vegetarische Maultaschen in Tomatensauce mit Pfannengemüse	vegetarische Linsenbolognese mit Vollkornnudeln und einem Tomatensalat	Vanillegrieß mit Pfirsichragout	Gemüse-Kartoffelragout in Senfsauce mit gekochtem Ei	hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und einem Salatteller	hausgemachter Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce	Bandnudeln mit knackigem Pfannengemüse & frischen Pilzen in Gartenkräutersauce



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