

Speiseplan vom 10.06.2019 bis 16.06.2019, 24. KW

Montag 10.06.2019	Dienstag 11.06.2019	Mittwoch 12.06.2019	Donnerstag 13.06.2019	Freitag 14.06.2019	Samstag 15.06.2019	Sonntag 16.06.2019
Vollkost 6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €
Krustenbraten vom Schwein in Malzbiersauce mit Rahmkartoffeln und Krautsalat	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	paniertes Schollenfilet in Zitronenbutter mit warmem Kartoffelsalat	Ungarische Gulaschsuppe mit einem Brötchen	Cordon bleu vom Schwein mit Rahmsauce, Erbsen, Möhren und Kartoffel Krokettchen
Diätkost 6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €
Zarter Schweinerücken mit Backpläumen gefüllt in Preiselbeersauce mit Brokkoli und Rösti	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	kleine Hackbällchen in Kräutersauce mit Zucchini und Salzkartoffeln	Kasseler Rückenbraten in Malzsauce mit Schnittbohnen und Kartoffelpüree	Schnitzel vom Schwein mit Jägersauce dazu Salzkartoffeln und ein Salatteller
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	Hähnchenbrustfilet Hawaii mit Curry Fruchtsauce und buntem Gemüse
Vegetarisch 6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €	6,50 €
gratinierter Marktgemüse mit frischen Pilzen Sauce Hollandaise und Rösti Talern	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 Pflanzengemüse & frischen Pilzen in Gartenkräutersauce



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