

## Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026, 25. KW

Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
<b>Vollkost</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Bayrischer Wurstsalat mit Gurkenstreifen und deftigen Bratkartoffeln	gefüllte Hirtenrolle in Senfsauce mit Rahmkohlrabi und Kartoffel Lauchpüree	deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst	Curry Wurst mit Kartoffelcken und einem Salatteller	Schlemmerfischfilet Bordelaise mit Kräuterkartoffeln und einem Salat	Pichelsteiner Gemüsesuppe mit Jagdwurstwürfeln und einem Brötchen	Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel
<b>Diätkost</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Frische Bratwurst mit Rahmsauce Schnittbohngemüse und Kartoffelpüree	Zarter Hähnchenspieß auf buntem Ratatouille Gemüse mit Kartoffelrisotto	Rahmragout vom Schwein mit kleinem Gemüse und Salzkartoffeln	gebratener Fleischkäse in Rahmsauce mit Bohngemüse und Salzkartoffeln	Frikadellen in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Schweinegulasch mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Schmorbraten vom heimischen Rind in feiner Sauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln
<b>Schonkost</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Bauernomelette mit Schinkenstreifen & deftigen Bratkartoffeln dazu Gewürzgurke und Remoualdensauce	großer Salatteller mit Joghurtdressing, gebratenen Pilzen, Schinken- & Käsestreifen und einem Brötchen	Spaghetti Carbonara mit knackigen Gemüsesticks	Hähnchenbrustfilet Tomate Mozzarella auf Kräutersauce dazu Ruccola-Gnocchi mit Kirschtomaten	Senfeier in feiner Sauce mit Salzkartoffeln und einem Tomatensalat	Putengeschnetzeltes in Rotwein-Balsamicosauce dazu Rosenkohl und gebratene Semmeltaler	zarte Hähnchenkeule in Champignon-Paprikasauce dazu feiner Erbsen und Gabelspaghetti
<b>Vegetarisch</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und einem Salatteller	Gemüsefrikadelle mit Kartoffel-Lauchgratin	Milchreis mit Zimt & Zucker	kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip und Gemüsesticks	buntes Pfannengemüse mit Pilzen dazu Kräuterdip und Rosmarinkartoffeln	Zwei Spiegeleier mit deftigen Bratkartoffeln und geschmortem Weißkohl	Blumenkohl in Backteig mit Kräuterquark, Kartoffelgratin & einem Salat



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

