

## Speiseplan vom 12.01.2026 bis 18.01.2026, 3. KW

Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026	Samstag 17.01.2026	Sonntag 18.01.2026
<b>Vollkost</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
kleine Hackröllchen mit Champignonrahmsauce dazu Brokkoli und Salzkartoffeln	Kasseler Nackenbraten in Senfsauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Westfälische Kartoffelsuppe mit einem Rauchendchen, Bauchspeck und frischem Lauch	gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Curry-Lauchreis	Schlemmerfischfilet Bordelaise mit Kräuterkartoffeln und einem Salat	deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst	Krustenbraten vom Schwein in Malzbiersauce mit Apfelrotkohl und Rahmkartoffeln
<b>Diätkost</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Hähnchengeschnetzeltes in Tomatensauce mit Langkornreis und einem Salat	gebratener Fleischkäse in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Frikadelle in Senfsauce mit Spargelragout und Kartoffelschnee	gefüllte Paprikaschote in Rahmsauce mit Kräuterkartoffeln	paniertes Fischfilet in Dillsauce mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	schwedische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree	Zarter Schweinebraten in Rahmsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
<b>Schonkost</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Bouillonkartoffeln und ein Rote Beetesalat	Hackbällchen in Kräutersauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Hawaii Toast mit einem Salatteller	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse gratiniert in Gartenkräutersauce dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Spiralnudeln und grünem Salat	Hackbraten mit Fetakäse in Rahmsauce mit kleinem Gemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet Tomate Mozzarella auf Kräutersauce dazu Ruccola-Gnocchi mit Kirschtomaten
<b>Vegetarisch</b> 8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Vegetarisches Cordon bleu mit Kräuterdip gebratenen Kartoffeln und einem Salat	Eierpfannkuchen mit Vanillesauce und Fruchtkompott	Sahnemilchreis mit Pfirischragout	Gemüsegulasch mit Kirschtomaten in fruchtiger Tomatensauce und Eierspätzle	vegetarischer Nudelaufbau mit Gartenkräutersauce und Gemüsesticks	Süßkartoffel-Gemüseauflauf mit Schnittlauchsahnesauce	gratiniertes Marktgemüse mit frischen Pilzen Sauce Hollandaise und Rösti Talern



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