



# SPEISEPLAN

Hort

*„Am Haussee“*



**MO**

- 1 » Brühreis mit Wurzelgemüse und Blumenkohlröschen<sup>9</sup> VG Z G  
 Karotten-Kokossalat mit nativem Rapsöl<sup>17</sup> VG Z G
- 2 » Blumenkohl-Käsemedaillons mit Béchamelkartoffeln und Karotten-Kokos-Salat<sup>1,3,17</sup>

**DI**

- 1 » Hähnchen Süß-Sauer mit Ananas, Möhren und gebuttertem Vollkornreis<sup>7</sup> Z G  
 Rotkrautsalat mit Bananenmark und Zimt<sup>17</sup> VG Z G
- 2 » Pizzasuppe mit Käse und Baguette<sup>1,3,7</sup>

**MI**

- 1 » Hausgemachte Kichererbsenbulette mit Rahm-Fenchel-Möhrengemüse, dazu Salzkartoffeln<sup>16</sup> VG Z G  
 Gurkensticks VG Z G
- 2 » Gyros mit Tzatziki und Tomatenreis<sup>7,16</sup>

**DO**

- 1 » Gedünsteter Seelachs mit Dillsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln<sup>4,6</sup> Z G  
 Rote-Bete-Salat mit Sonnenblumenkernen<sup>17</sup> VG Z G
- 2 » 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>17</sup> V



**FR**

- 1 » Dicke Bohnen in Tomatensauce mit Linsennudeln<sup>16,17</sup> VG Z G  
 Weißkrautsalat mit Cranberrys und Sesam<sup>11,17</sup> VG Z G
- 2 » Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und 1 Bockwurst<sup>9,10</sup>

VG vegan V vegetarisch Z zuckerfrei G glutenfrei

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.**

**ALLERGENLISTE:**

(1) Gluten (z. B. Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) (2) Krebstiere (3) Eier (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Milch (einschl. Laktose) (8) Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse) (9) Sellerie (10) Senf (11) Sesam (12) Schwefeldioxid & Sulfite (>10 mg/kg oder l) (13) Lupinen (14) Weichtiere (15) Farbstoffe (16) Konservierungsstoffe (17) Süßungsmittel/Säuerungsmittel (18) Zusatzstoffe (E-Nummern) (19) Verdickungsmittel (20) Alkohol

**ESSEN 1:**  
3,90 €

**ESSEN 2:**  
4,90 €

  
 All unsere **Gerichte**  
 werden **salzarm** sowie **frei von**  
**raffiniertem Zucker** und **Gluten** zubereitet.  
*Spuren von Gluten können jedoch nicht*  
*ausgeschlossen werden.*