



SPEISEPLAN

Hort

„Am Haussee“



MO

- 1 » Linsentopf mit Kürbis und Kokos^{12,17} VG Z G
 Hausgemachter Karotten-Mandarinensalat mit Walnüssen^{8,17} VG Z G
- 2 » Backkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark⁷ V

DI

- 1 » Wrukenboulette mit Blumenkohl zum Überfüllen und Petersilienkartoffeln^{3,6,12,17} VG Z G
 Hausgemachter Rotkraut-Birnensalat¹⁷ VG Z G
- 2 » Germknödel mit Kirschfüllung, warmer Vanillesauce und Mohnzucker¹⁷ V

MI

- 1 » Zucchini-Tomatenragout mit Linsennudeln^{12,17} VG Z G
 Hausgemachter Gurkensalat mit Dill¹⁷ VG Z G
- 2 » Weißkohleintopf mit Kasselerwürfeln und Brot^{1,7,12}



DO

- 1 » Süßsaure Eier mit Stampfkartoffeln^{3,7,12,17} V Z G
 Rote-Bete-Salat mit Sonnenblumenkernen¹⁷ VG Z G
- 2 » 2 Back-Camemberts mit Preiselbeer-Gelee, Rosmarinkartoffeln und Krautsalat^{1,3,7} V

FR

- 1 » Gebr. Hähnchenfiletstreifen mit Erbsen- und Pastinakengemüse zum Überfüllen,
 dazu Petersilienkartoffeln^{12,17} Z G
 Weißkraut-Möhrensalat¹⁷ VG Z G
- 2 » Hackfleischtopf mit Kidneybohnen und Reis^{12,17}

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.