



# SPEISEPLAN

Hort

*„Am Haussee“*



**MO**

- 1 » Brokkoli-Cremesuppe mit Blumenkohl und Kürbiskernen<sup>6</sup> VG Z G  
 Hausgemachte Hafer-Aprikosenschnitte<sup>1,7,12</sup> V Z G
- 2 » 4 Eierkuchen mit Zimt und Apfelmus<sup>1,3,7,12</sup> V

**DI**

- 1 » Gedünsteter Wildlachs mit Kokos-Rahmspinat und Erbsenreis<sup>4</sup> Z G  
 Cremiger Sellerie-Apfelsalat mit Möhren und Walnüssen<sup>7,8</sup> V Z G
- 2 » Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Spirelli<sup>1,3,7,12,17</sup>

**MI**

- 1 » Mini-Hähnchenkeule mit Sauce, Backpflaumenrotkohl und Salzkartoffeln<sup>12,17</sup> Z G  
 Paprikasticks VG Z G
- 2 » 4 Hefeklöße mit warmen Kirschen<sup>1,7,19</sup> V

**DO**

- 1 » Hausgemachte Grünkohl-Hanfboulette mit Mischgemüse zum Überfüllen,  
 dazu Salzkartoffeln<sup>6</sup> VG Z G  
 Hausgemachter Rotkraut-Tahini-Salat<sup>11,17</sup> VG Z G
- 2 » Chili con Carne mit Butterreis<sup>7,12,17</sup>



**FR**

- 1 » Fruchtiges Kürbisgemüse mit Vollkornreisnudeln<sup>6</sup> VG Z G  
 Möhrensalat mit Rosinen, Walnüssen und Leinöl<sup>8,17</sup> VG Z G
- 2 » Mohn-Schupfnudeln mit warmem Pflaumenkompott<sup>1,7,19</sup> V

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.*