



# SPEISEPLAN

Hort

*„Am Haussee“*



**MO**

- 1» Kartoffelsuppe mit Wruken und Räuchertofu<sup>6,16</sup> VG Z G  
 Hausgemachte Lebkuchen-Saatenschnitte mit Rosinen<sup>12</sup> V Z G
- 2» Pasta Carbonara mit Schinkenspeck in Käsesauce<sup>1,3,7,12,16,17</sup>

**DI**

- 1» Hühnerfrikassee mit Erbsen, gebuttertem Sesam-Möhrengemüse und Vollkornreis<sup>7,11</sup> Z G  
 Hausgemachter Rote-Bete-Apfelsalat<sup>17</sup> VG Z G
- 2» Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Zimtzwetschgen<sup>1,3,7,8,17</sup> V

**MI**

- 1» Hausgemachte Kürbisboulette mit gelben Bohnen zum Überfüllen & Salzkartoffeln<sup>6,9</sup> V Z G  
 Weißkraut-Möhrensalat mit Mandelmus<sup>8,11</sup> VG Z G
- 2» Nürnberger Würstchengulasch mit Gabelmakkaroni<sup>17</sup>

**DO**

- 1» Rührei mit Ratatouille-Gemüse und Stampfkartoffeln<sup>3</sup> V Z G  
 Cremiger Gurkensalat in Hafersahne<sup>17</sup> VG Z G
- 2» Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker<sup>7,17</sup> V



**FR**

- 1» Gemüsecurry mit Kidneybohnen, Kokosmilch und Kichererbsen-Nudeln<sup>12,16</sup> VG Z G  
 Gemischter Krautsalat<sup>17</sup> VG Z G
- 2» 1 Paar Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffel-Eiersalat und Senf<sup>1,3,7,10,12,16</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.*