



# SPEISEPLAN

Hort

*„Am Haussee“*



**MO**

- 1» Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln & hausgemachtem Brot<sup>9,10</sup> **VG Z G**  
Gurkensticks **VG Z G**
- 2» Spaghetti Bolognese<sup>1,3,7</sup>

**DI**

- 1» Putenschnitzel in Kokospanade mit Wruken-Möhrengemüse zum Überfüllen, dazu Süßkartoffelstampf<sup>3,6</sup> **Z G**  
Weißkrautsalat mit Petersilie<sup>17</sup> **VG Z G**
- 2» Warme Milchnudeln mit Blaubeeren<sup>1,7</sup> **V**

**MI**

- 1» Cremiges Kichererbsencurry mit Blumenkohl, Möhren & Vollkornreisnudeln **VG Z G**  
Rotkrautsalat mit Apfelmark<sup>17</sup> **VG Z G**
- 2» Hackfleischtopf mit Schmelzkäse und Hörnchennudeln<sup>1,7</sup>

**DO**

- 1» Hausgemachte schwarze Bohnen-Boulette mit Pilz-Marionensauce, gebuttertem Brokkoli und Salzkartoffeln<sup>6,7</sup> **VG Z G**  
Hausgemachter süß-saurer Gurkensalat mit Dill<sup>17</sup> **VG Z G**
- 2» Usedomer Fischtopf mit Wurzelgemüse, Dill und Gurkensalat<sup>4,7,9</sup>



**FR**

- 1» Fischstäbchen mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, Datteln und Kokos-Vollkornreis<sup>4,16,17,19</sup> **Z G**  
Möhren-Apfelsalat mit nativem Rapsöl<sup>17</sup> **VG Z G**
- 2» Grießbrei mit warmen Kirschen zum Überfüllen<sup>1,7,17</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.*