



SPEISEPLAN

Hort

„Am Haussee“



MO

- 1 » Brühreis mit Wurzelgemüse und Blumenkohlröschen⁹ VG Z G
 Karotten-Kokossalat mit nativem Rapsöl¹⁷ VG Z G
- 2 » Blumenkohl-Käsemedaillons mit Béchamelkartoffeln und Karotten-Kokos-Salat^{1,3,7,17}

DI

- 1 » Hähnchen Süß-Sauer mit Ananas, Möhren und gebuttertem Vollkornreis⁷ Z G
 Rotkrautsalat mit Bananenmark und Zimt¹⁷ VG Z G
- 2 » Pizzasuppe mit Käse und Baguette^{1,3,7}

MI

- 1 » Hausgemachte Kichererbsenboulette mit Rahm-Fenchel-Möhrengemüse,
 dazu Salzkartoffeln¹⁶ VG Z G
 Gurkensticks VG Z G
- 2 » Gyros mit Tzatziki und Tomatenreis^{7,16}

DO

- 1 » Gedünsteter Seelachs mit Dillsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln^{4,6} Z G
 Rote-Bete-Salat mit Sonnenblumenkernen¹⁷ VG Z G
- 2 » 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus¹⁷ V



FR

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

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.