



SPEISEPLAN

Hort

„Am Haussee“



MO

- 1 » Spargelsuppe mit Brokkoli und hausgebackenen Buchweizenbrot ⁶ Vg Z G
 Rotkrautsalat mit Tahini ^{11,17} Vg Z G
- 2 » Kleine Pellkartoffeln mit hausgemachten Kräuterquark ⁷

DI

- 1 » Hähnchen in Süßkartoffelblumenkohlcurry mit Vollkornreis Z G
 Gurken-Radieschensalat ¹⁷ Vg Z G
- 2 » 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{1,3,7,12}

MI

- 1 » Rührei mit Kokos-Rahm-Spinat und Biokartoffeln ⁶ V Z G
 Hausgemachter Möhrensalat mit gerösteten Sesam ^{11,17} Vg Z G

- 2 » Pommerscher Fischtopf mit Wurzelgemüse und Dill ^{4,7,9}



DO

- 1 » Kidneybohnenboulette mit Brokkoli Vg Z G
 zum Überfüllen und Biokartoffeln ^{6,9}
 Gemischter Krautsalat ¹⁷ Vg Z G

- 2 » Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Spirelli ^{1,3,7,12,17}

FR

- 1 » Fruchtiger Hafermilchreis mit Apfelmark und Zimt ¹⁶ Vg Z
 Paprikasticks Vg Z G

- 2 » Deftiger Erbseneintopf mit einer Rauchwurst ^{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) Konservierungs-
 stoffe (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.