

SPEISEPLAN

Hort

„Am Haussee“



MO

- 1 » Kirschsuppe mit Cranberrys und Leinsamenklüt Vg Z G
 Cremiger Sellerie Apfelsalat mit Möhren und Walnüssen ^{7,8} Vg Z G
- 2 » 2 Backcamembert mit Weißkrautsalat, Preiselbeergelee und Rosmarinkartoffeln ^{1,3,7}

DI

- 1 » Fischstäbchen in Maispanade mit süß-saurer Soße und Kartoffel-Rote-Beete-Stampf ^{4,16,17,19} Z G
 Weißkraut-Möhrensalat mit Leinöl ¹⁷ Vg Z G

- 2 » Deftiger Kartoffeleintopf mit Kasseler ^{12,17}

MI

- 1 » Gebratene Tofuwürfel in Tomaten-Dattelsauce mit Kichererbsennudeln ⁶ Vg Z G
 Gurkensticks Vg Z G

- 2 » Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Zimtzwetschgen ^{1,3,7,8,17}

DO

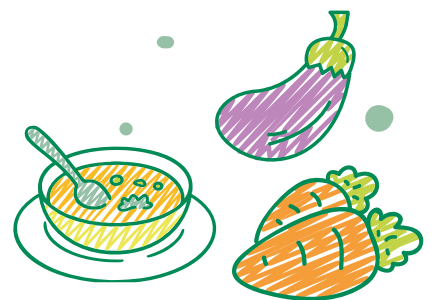
- 1 » Spinatboulette mit Kohlrabi-Möhrengemüse zum Überfüllen und Biokartoffeln ^{6,9} Vg Z G
 Rotkrautsalat mit Apfelmark ¹⁷ Vg Z G

- 2 » 1 Paar Wiener mit Kartoffelsalat ^{1,3,7,10,12,16}

FR

- 1 » Schmorkohl mit Hähnchenfleisch und Biokartoffeln ^{12,17} Z G
 Karottenstifte Vg Z G

- 2 » Spaghetti Bolognese ^{1,3,7}



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.