



## SPEISEPLAN

Hort

*„Am Haussee“*



**MO**

- 1 » Kohlrabisuppe mit Erbsen <sup>6</sup>     
 Hausgemachter nussiger Haferriegel <sup>8</sup>   
- 2 » Currywursttopf mit Paprika und Kartoffeln <sup>1,3,7,12,16,17</sup>

**DI**

- 1 » Putengulasch mit Linsennudeln <sup>9,17</sup>    
 Hausgemachter süß-saurer Gurkensalat mit Dill <sup>17</sup>   
- 2 » 4 Hefeklöße mit warmen Kirschen <sup>1,7,19</sup>

**MI**

- 1 » Rote Beete-Boulette mit gelben Bohnen zum Überfüllen und Biokartoffeln <sup>6,9</sup>  
 Weißkraut-Möhrensalat mit Mandelmus <sup>8,11</sup>   
- 2 » Gemüse-Lasagne <sup>1,3,7,9</sup>

**DO**

- 1 » Gedünstetes Fischfilet mit Mischgemüse in Mandelcreme und  
 Tomatenvollkornreis <sup>4,6</sup>    
 Hausgemachter Rotkraut-Birnensalat <sup>17</sup>   
- 2 » Soljanka mit Schmand und Brot <sup>1,7,10,18</sup>



**FR**

- 1 » Süß-saure Eier mit gebutterten Sesam-Möhren und Kartoffelstampf <sup>3,7,12,17</sup>     
 Rote Beete Salat mit Sonnenblumenkernen <sup>17</sup>   
- 2 » „Pasta Carbonara“ mit Schinkenspeck in Käsesoße <sup>1,3,7,12,16,17</sup>

 vegan  
  vegetarisch  
  zuckerfrei  
  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:**  
4,70 €

**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.*