



SPEISEPLAN

Hort

„Am Haussee“



MO

- 1 » Süßkartoffelcurrytopf mit Kichererbsen und Buchweizen-Möhrenbrot¹⁷ Vg Z G
- 2 » Blumenkohlkäsemedaillons mit Preiselbeergelee und Bechamelkartoffeln^{1,3,7,12,17}

DI

- 1 » Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsenreis^{7,11} Z G
 Rotkrautsalat mit Bananenmark und Zimt¹⁷ Vg Z G
- 2 » Wurstgulasch mit Nudeln^{1,7}

MI

- 1 » Tomatenboulette mit Fenchel-Möhrengemüse und Biokartoffeln¹⁶ Vg Z G
 Weißkrautsalat mit Cranberrys und Sesam^{11,17} Vg Z G
- 2 » 4 Eierkuchen mit Apfelmus, Zimt und Zucker^{1,3,7,12}

DO

- 1 » Vegane Bolognese mit Linsennudeln^{12,17} Vg Z G
 Karotten-Mandarinensalat¹⁷
- 2 » Käse-Lauchsuppe mit Mett und Brot^{1,7,9,12,17} Vg Z G



FR

- 1 » Schmorgurken mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Tomatenwürfel und Bechamelkartoffeln^{7,12} V Z G
 Rote Beete Apfel Salat¹⁷ Vg Z G
- 2 » Süß-saurer Linseneintopf mit Wurzelgemüse & Rauchfleisch^{9,12,17}

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:
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.