

# SPEISEKARTE

## HORT & BLAUES HAUS

13.10.-17.10.25

### MONTAG

- Grießsuppe mit frischer Petersilie
- Penne mit Ratatouille (aW)
- Himbeerjoghurt, Obst und Gemüsesticks (g8)



### DIENSTAG

- Champignoncremesuppe (g8)
- Gemüseris mit Joghurt (g8)
- Schokopudding, Obst und Gemüsesticks(g8)



### MITTWOCH

- Nudelsuppe mit frischem Schnittlauch(aW)
- Pizza (aDg8)
- Obst und Gemüsesticks (g8)



### DONNERSTAG

- Tomatensuppe mit frischem Basilikum
- Moussaka (g8)
- Tiramisupudding (g8)



### FREITAG

- Italienischer Gemüseeintopf
- Apfelstrudel mit Vanillesauce (g8aW)

### WIR BIETEN TÄGLICH EINE AUSWAHL FRISCH ZUBEREITETER ROHKOST-SALATE AN!

Wir verarbeiten Obst und Gemüse aus dem Bio-Anbau. Durch den Verzicht auf eine Voranmeldung der Essensteilnehmer sowie durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten daher um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Schaukasten oder an der Kasse in einem Ordner.

Allergene: a Gluten (aW Weizen, aR Roggen, aD Dinkel, aHa Hafer, aG Gerste), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soya, g Milch, h Schalenfrüchte (hH Haselnüsse), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxide und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere. // Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 gewachst



# SPEISEKARTE

## HORT & BLAUES HAUS

20.10.-24.10.25

### MONTAG

- Grünkernsuppe mit Majoran (aD)
- Tortellini mit Käsesauce (aWg8c)
- Blaubeerquark, Obst und Gemüsesticks (g8)



### DIENSTAG

- Nudelsuppe mit frischer Petersilie (aW)
- Gemüsequiche mit Tomatensauce (g8c)
- Vanillepudding, Obst und Gemüsesticks(g8)



### MITTWOCH

- Brokkoli-Kokossuppe (aW)
- Pizza (aDg8)
- Honigjoghurt, Obst und Gemüsesticks (g8)



### DONNERSTAG

- Klare Gemüsesuppe mit frischem Schnittlauch
- Sauerbraten, Kloß, Blaukraut
- Obst und Gemüsesticks



### FREITAG

- Erbseneintopf
- Reisbrei, Apfelmus (g8)
- Obst und Gemüsesticks

### WIR BIETEN TÄGLICH EINE AUSWAHL FRISCH ZUBEREITETER ROHKOST-SALATE AN!

Wir verarbeiten Obst und Gemüse aus dem Bio-Anbau. Durch den Verzicht auf eine Voranmeldung der Essensteilnehmer sowie durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten daher um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Schaukasten oder an der Kasse in einem Ordner.

Allergene: a Gluten (aW Weizen, aR Roggen, aD Dinkel, aHa Hafer, aG Gerste), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soya, g Milch, h Schalenfrüchte (hH Haselnüsse), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxide und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere. // Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 gewachst



# SPEISEKARTE

## HORT & BLAUES HAUS

27.10.-31.10.25

### MONTAG

- Haferflockensuppe mit frischer Petersilie (aH)
- Spaghetti mit Pesto und Tomatensauce (aWg8)
- Birnenjoghurt ,Obst und Gemüsesticks (g8)



### DIENSTAG

- Petersilienwurzel-Kokossuppe
- Semmelknödel mit Möhrengemüse(g8caW)
- Schokopudding, Obst und Gemüsesticks (g8)



### MITTWOCH

- Kartoffelsuppe mit Frischer Petersilie
- Pizza (aDg8)
- Kardamompudding, Obst und Gemüsesticks (g8)



### DONNERSTAG

- Rote Beete-Weißkohlsuppe mit Sauerrahm
- Rindfleischlasagne(g8aW)
- Rote Grütze mit Vanillesauce(g8)
- Obst und Gemüsesticks



### FREITAG

- Herbstlicher Kürbiseintopf mit Kartoffeln
- Hefeklöße mit Schokosauce (aWg8)

### WIR BIETEN TÄGLICH EINE AUSWAHL FRISCH ZUBEREITETER ROHKOST-SALATE AN!

Wir verarbeiten Obst und Gemüse aus dem Bio-Anbau. Durch den Verzicht auf eine Voranmeldung der Essensteilnehmer sowie durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten daher um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Schaukasten oder an der Kasse in einem Ordner.

Allergene: a Gluten (aW Weizen, aR Roggen, aD Dinkel, aHa Hafer, aG Gerste), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soya, g Milch, h Schalenfrüchte (hH Haselnüsse), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxide und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere. // Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 gewachst

