

Aushang-Speiseplan für:

GS Halsbek

Aus den von uns angebotenen Komponenten haben Sie sich für folgende entschieden und somit Ihre Menüs wie folgt zusammengestellt:

Montag, 17.08.2026

Chili con carne, Vollkornreis*
Waldbeercrème^G

Dienstag, 18.08.2026

Tomatensauce Calabrese^{A1,G}, Quirlige Wirbelhörnchen^{A1}
Italienischer Mixsalat zu Pesto-Dressing^G

Mittwoch, 19.08.2026

Kartoffel-Käse-Eintopf mit Gemüse^G, Kräuterbutter^G, Vollkornbrot*^{A1,A2,K}
Naturjoghurt mit Obstpüree (ungesüßt)^G

Donnerstag, 20.08.2026

Hähnchen-Cordon Bleu^{A1,C,G}, Tomatendip, Kartoffelpüree^G
Eisbecher^{1 | G}

Freitag, 21.08.2026

A) Gluten
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Hafer
A4) Gerste
A5) Grünkern

A6) Dinkel
C) Ei
D) Fisch
E) Erdnuss
F) Soja
G) Milch

H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln
H2) Haselnuss
H3) Walnuss
I) Sellerie
J) Senf

K) Sesam
1) Farbstoff
8) Phosphat

Da in unserer Küche viele Zutaten mit diversen Allergenen verarbeitet werden, können Spuren eines nicht aufgeführten Allergens enthalten sein.

*Zutat stammt aus biologischem Anbau
Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-005

