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, 28.09.2026

Rinderhackbällchen in Currysauce[A1,G], Kartoffeln

Mandarinen-Trauben-Salat mit Buttermilchdressing[G]

Dienstag, 29.09.2026

Tomaten-Eintopf mit Möhren und Eierstich[C], Dinkel-Baguette*[A6]

Apfeltraum[G]

Mittwoch, 30.09.2026

Gemüse-Knusper-Dino[A1,A2,C,K], Dänische Remoulade[C,G,J], Kartoffelpüree[G]

Zitronenkuchen[A1,C]

Donnerstag, 01.10.2026

Kürbis-Käsesauce[A1,G], Hartweizenspirelli[A1]

Buttermilch-Orangencreme[G]

Freitag, 02.10.2026

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