

Aushang-Speiseplan für:

## GS Petersfehn

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

### Montag, 01.09.2025

Tomaten-Hack-Eintopf, Weizenbrötchen\*<sup>A1,A4</sup>  
Eisbecher<sup>F,G</sup>

### Dienstag, 02.09.2025

Milchreis zu Erdbeersauce und Zimtucker<sup>G</sup>  
Gurkensalat<sup>G</sup>

### Mittwoch, 03.09.2025

Tomatensauce Gemüse-Basilico<sup>A4,G,I</sup>, Vollkornspaghetti\*<sup>A1</sup>  
Rohkostplatte

### Donnerstag, 04.09.2025

Tomatensalat<sup>J</sup>

### Freitag, 05.09.2025

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

