

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, 26.01.2026

Karottenkügelchen, Kräutersauce<sup>A1,G</sup>, Kartoffeln  
Apfel-Vanillacreme<sup>G</sup>

### Dienstag, 27.01.2026

Lachscremesuppe<sup>D,G</sup>, Croutons<sup>A1</sup>, Vollkornbrötchen<sup>\*A1,A4,K</sup>  
Obst

### Mittwoch, 28.01.2026

Paprika-Wurst-Gulasch (Rind)<sup>A1,G,I,L</sup>, Vollkornreis<sup>\*</sup>  
Eier-Salat mit Mais und Tomaten<sup>C,G</sup>

### Donnerstag, 29.01.2026

Milchreis zu Waldbeerpüree und Zimtzucker<sup>G</sup>  
Obst<sup>\*</sup>

### Freitag, 30.01.2026

A) Gluten	A6) Dinkel	H) Schalenfrüchte	K) Sesam
A1) Weizen	C) Ei	H1) Mandeln	1) Farbstoff
A2) Roggen	D) Fisch	H2) Haselnuss	8) Phosphat
A3) Hafer	E) Erdnuss	H3) Walnuss	
A4) Gerste	F) Soja	I) Sellerie	
A5) Grünkern	G) Milch	J) Senf	

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

