

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, 01.06.2026

Mini-Seelachs^D, Butter-Erbsen^G, Kartoffeln
Traubencreme (ungesüßt)^G

Dienstag, 02.06.2026

Blumenkohlcremesuppe^G, Vollkornbrötchen^{*A1,A4,K}
Raspelsalat Gurke-Möhre mit Sesam^{G,K}

Mittwoch, 03.06.2026

Milchreis (ungesüßt) zu Kirschsauce und Zimtucker^G
Obst

Donnerstag, 04.06.2026

Tomaten-Käse-Sauce^{A1,G}, Vollkornspaghetti^{*A1}
Italienischer Mixsalat zu Pesto-Dressing^G

Freitag, 05.06.2026

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

