

## Grundschule Petersfehn

Speiseplan 43. KW vom 22. Oktober bis 25. Oktober 2018

### Montag

**Tagesessen:** Weiße Bohnensuppe mit Brot <sup>a) a1) i) k)</sup>

**Nachtisch:** Joghurt mit Honig <sup>g)</sup>

### Dienstag

**Tagesessen:** Grießauflauf mit Erdbeer-Mus <sup>a) a1) g)</sup>

**Vegetarisch:\*** Überbackener Blumenkohl mit Reis und Kräutersauce  
<sup>a), a1), g)</sup>

**Nachtisch:**

*Frisches Obst*

### Mittwoch

**Tagesessen:** Hackbällchen in Tomatensauce mit Nudeln <sup>a), a1)</sup>

**Vegetarisch:\*** Chili con Couscous mit Brot <sup>a) a1) k)</sup>

**Nachtisch:** Heidelbeerquark <sup>g)</sup>

### Donnerstag

**Tagesessen:** Hähnchenunterschenkel mit Salzkartoffeln und  
KohlrabiRahmgemüse <sup>a), a1), g)</sup>

**Vegetarisch:\*** Nudel-Gemüsebolognese und Salat <sup>a), a1), g)</sup>

**Nachtisch:** Erdbeercreme <sup>g)</sup>

**\*Nur für angemeldete Vegetarier**

Änderungen vorbehalten.

Die vom Gesetzgeber vorgeschriebenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang.

# zitronengras

Kochhaus GmbH



## Information Zusatzstoffe und Allergene

Laut Gesetzgeber sind wir verpflichtet folgende Allergene und Zusatzstoffe auszuweisen.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir keine Geschmacksverstärker, Glutamat, Farbstoffe, keine künstlichen Süßstoffe, Tüten-, Pulver oder Fertigprodukte, Fertigmarinaden, Gewürz- oder Formfleisch.

### Allergene

1. Gluten haltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen,
7. Milch / Lactose, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen,
14. Weichtiere

### Zusatzstoffe

- a) Farbstoffe, b) Konservierungsstoffe, c) Natrium- oder Kaliumnitrat, d) Antioxidationsmittel,
- e) Geschmacksverstärker, f) geschwefelt, g) geschwärzt, h) gewachst, i) mit Phosphat, j) mit Milcheiweiß, k) mit Süßungsmitteln, l) Koffeinhaltig, m) Chinin haltig