Grönau CATERING

Speiseplan vom 30. November bis 4. Dezember 2015

			enthaltene Allergene
	Montag	Schwäbische Kässpätzle mit einem gemischten Salat in einer Lauchvinaigrette	a, g, c
	Dienstag	Rostbratwürstchen mit geschmortem Ananaskraut und Kartoffelstampf	g, j
	Mittwoch	Erbsencremesuppe mit Würstchen, Dessert	g, i
	Donnerstag	Paprika- Rahmgulasch vom Rind mit Nudeln, Obst	a, g
	Freitag	Mediterranes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark, Rohkost	g

Allergene Stoffe

a. Glutenhaltiges Getreide
b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h. Schalenfrüchte (Nüsse)
i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l. Sulphide
m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse