Grönau CATERING

Speiseplan vom 08. bis 12. August 2016

		enthaltene Allergene
Montag	Milchreis mit Himbeersoße, Obst	g
Dienstag	Spaghetti Bolognese, Rohkost	a, g, i
Mittwoch	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln	g
Donnerstag	Gefüllte Nudeln in Tomatensugo im Ofen mit Gouda überbacken, Salat	a, g
Freitag	Schnitzel „ Wiener Art“ mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln, Dessert	a, c, 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