Grönau CATERING

Speiseplan vom 15. Bis 19. August 2016

		enthaltene Allergene
Montag	Holsteiner Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern, Schnippelwurst und Baguette	a, g, i, j
Dienstag	Nudeln mit vegetarischer Bolognese, Rohkost	a, i
Mittwoch	Currywurst mit fruchtiger Currysoße und Bratkartoffeln, Obst	i, j
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Reis, Dessert	g
Freitag	Kartoffelgratin mit Gurkensalat	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