Grönau CATERING

Speiseplan vom 14. bis 18. November 2016

		enthaltene Allergene
Montag	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Baguette und frischen Kräutern	a, g
Dienstag	Gemüselasagne im Ofen mit Gouda überbacken, dazu einem gemischtem Salat mit Lauchdressing	a, g, i
Mittwoch	MSC Backfisch (VEG: Bratling) mit Dillsoße und Reis, Rohkost	a, c, d, g
Donnerstag	Rührei mit Senfsoße und Karotten- Möhrenstampf, Obst	c, g
Freitag	Leberkäse (VEG: Gemüseschnitzel) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert	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