Grönau CATERING

Speiseplan vom 21. bis 25. November 2016

		enthaltene Allergene
Montag	Wiener Kaiserschmarren mit Apfelmus, Obst	a, c, g
Dienstag	Mit Spinat und Ricotta gefüllte Nudeln in Tomatensugo, mit Mozzarella überbacken, dazu ein gemischter Salat	a, g
Mittwoch	Hähnchengschnetzeltes (VEG: Sellerieschnitzel) „Züricher Art“ mit Reis, Dessert	g (a, c, g, i)
Donnerstag	Königsberger Klopse (VEG: Gemüsebällchen) mit eingelegter Rote Bete und Salzkartoffeln	a, c, g
Freitag	Kürbiscremsuppe mit Fleischbällchen, Mehrkornbaguette und Rohkost	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