Grönau CATERING

Speiseplan vom 19. bis 23. Dezember 2016

			enthaltene Allergene
	Montag	Kleine Pfannenkuchen mit Apfelmus, Obst	a, c, g
	Dienstag	Lasagne al forno (VEG: vegetarische Lasagne) im Ofen mit Gouda überbacken, Rohkost	a, g, i
	Mittwoch	Kalbsgulasch (VEG: Gemüsefrikassee) mit Apfel- Rotkohl und Salzkartoffeln	i, g
	Donnerstag	MSC Backfisch (VEG: Gemüseschnitzel) mit Lauchsoße und Risi Bisi Reis, dazu ein gemischter Salat mit Waldfruchtdressing	a, c, d, g (a, c)
	Freitag	Grober Steckrübeneintopf mit Baguette und frischen Kräutern, Dessert	a, i

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