Grönau CATERING

Speiseplan vom 10. bis 13. April 2017

			enthaltene Allergene
	Montag	Kleine Pfannenkuchen mit Apfelmus, Obst	a ,c, g
	Dienstag	Königsberger Klopse mit eingelegter Rote Bete und Risi Bisi Reis	a, g, i
	Mittwoch	Rahmgulasch vom Rind mit Nudeln, Rohkost	g (a, c, g)
	Donnerstag	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und einem gemischten Salat mit Lauchdressing	a, c, g
	Freitag	Feiertag	

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