Grönau CATERING

Speiseplan vom 24. bis 28. April 2017

			enthaltene Allergene
	Montag	Holsteiner Kartoffelsuppe, mit Schnippelwurst und frischen Kräutern, Baguette	a, g, i
	Dienstag	Milchreis mit Apfelmus, Obst	g
	Mittwoch	Bratwurst (VEG: Sellerieschnitzel) mit Milchbohnen und Salzkartoffeln, Schokoladenpudding	g, j ((a, c, g, i)
	Donnerstag	Hühnerfrikassee (VEG: Gemüsefrikassee) mit Erbsen, Möhren und Reis, Rohkost	g, i (g, i)
	Freitag	Hausgemachte Fischbuletten (VEG: 6 Korn Bio Bratling) mit Rahmkohlrabi und Kartoffelstampf, dazu ein gemischter Salat mit American Dressing	a, c, d, 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