Grönau CATERING

Speiseplan vom 14. bis 18. Mai 2018

			enthaltene Allergene
	Montag	Nudeln mit vegetarischer Bolognesesoße, Obst	a, g, f
	Dienstag	Eierspätzle mit Champignonsrahmsoße und einem gemischten Salat mit Joghurtdressing	a, c, g
	Mittwoch	Porree- Rahmtopf mit Hackfleisch (Veg: Porree Rahmtopf) und Reis, Ananasquark	g (g)
	Donnerstag	Hackbraten mit Milchbohnen (Veg: Bratling) und Salzkartoffeln, Rohkost	a, c, g (Veg: a, c, g)
	Freitag	Holsteiner Kartoffelsuppe, mit frischen Kräutern, Schnippelwurst und einem halben Brötchen	a, g, 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 Erzeugnis