Grönau CATERING

Speiseplan vom 26.-30.11.2018

Änderungen vorbehalten

			enthaltene Allergene
	Montag	Nudeln mit Käse Sahnesoße und frischem Gemüse, Obst	a, g
	Dienstag	Chili Con Carne (Veg: Chili Sin Carne) mit Reis, Rohkost	- (f)
	Mittwoch	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst, frischen Kräutern und einem halben Brötchen, Apfel- Zimt Quarkspeise	a, g, i
	Donnerstag	Senfei in leichter Senfsoße mit Salzkartoffeln	a, c
	Freitag	Hausgemachte Fischbuletten (Veg: Bratling) mit Erbsen- Möhrengemüse in Estragonrahm und Bulgur sowie einem gemischtem Salat	a, c, d, g, i (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 Erzeugnis