Grönau CATERING

Speiseplan vom 11. bis 15. März 2019

Änderungen vorbehalten

			enthaltene Allergene
	Montag	Nudeln mit Käse- Sahnesoße, Schinkenwürfeln, jungen Erbsen und einem gemischten Salat	a, g
	Dienstag	Tomatensuppe mit Ricotta- Spinatklöschen, frischem Gemüse und Reiseinlage, Ananasquarkspeise	a, g, i
	Mittwoch	Hackbraten (Veg: Bratling) mit dunkler Bratensoße, und Bouillon- Kartoffel- Wurzelgemüse	a, c, g, i (a, c, g, i)
	Donnerstag	Kleine Pfannenkuchen mit Apfelmus, Obst	a, c, g
	Freitag	Maultaschen mit Fleischfüllung, (Veg: vegetarische Maultaschen) frischem Majoran und Gemüserahm, Rohkost	a, c, g, i (a, c, 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