Grönau CATERING

Speiseplan vom 29. April bis 03. Mai 2019

Änderungen vorbehalten

			enthaltene Allergene
	Montag	Tomatensuppe mit kleinen Fleischbällchen, frischem Gemüse und Reiseinlage, Erdbeerjoghurt	a, c, g, i
	Dienstag	Nudeln mit Pesto- Sahnesoße, Rohkost	a, g
	Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes (Veg: vegetarisches Geschnetzeltes) in Champignonrahm mit Reis, Obst	g (g, f)
	Donnerstag	Hackbraten (Veg: Süßkartoffelbratling) mit Milchbohnen und Kartoffelstampf	a, c, g (a, c, g, i)
	Freitag	Kartoffelgratin im Ofen mit Käse und Gurken- Dillsalat	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