Grönau CATERING

Speiseplan vom 13. bis 17. Mai 2019

Änderungen vorbehalten

			enthaltene Allergene
	Montag	Nudeln mit vegetarischer Bolognese, Rohkost	a, g, i, f
	Dienstag	Kleine Pfannkuchen mit Apfelmus, Obst	a, c, g
	Mittwoch	Rindergulasch (Veg: Gemüsegulasch) in Steinpilzrahm, mit Nudeln	a, g (a, g, f)
	Donnerstag	Hausgemachte Fischbulette (Veg: Gemüsebratling) mit Honig- Senfsoße und Gemüsereis, Schokoladen- Bananenpudding	a, c, d, g, i, j (a, c, g, i, j)
	Freitag	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und einem gemischtem Salat mit Holunderblütendressing	g, j

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