Grönau CATERING

Speiseplan vom 16. bis 20. September 2024

Änderungen vorbehalten

			enthaltene Allergene
	Montag	Bio- Nudeln(a) mit Tomatensoße(g), geriebenem Parmesan(g) und Obst	a, g
	Dienstag	Mildes Putengyros (Veg: Gemüsegyros) in Rahmsoße(g) mit Langkornreis und Tomatensalat	g
	Mittwoch	Blumenkohl- Kartoffelcremesuppe(g, i) mit Croutons(a), Gemüseeinlage(i), halbem Brötchen(a) und Schokladenpudding(g)	a, g, i
	Donnerstag	Paniertes Seelachsfilet(a, d) (Veg: gebackene Gemüsesticks (-) mit Kohlrabi in Rahmsoße(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, d, g (Veg: g)
	Freitag	Kleine Pfannkuchen(a, c, g) mit Apfelmus, Rohkost	a, c, g

Allergene Stoffe

a. Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
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