Grönau CATERING

Speiseplan vom 19. bis 23. Oktober 2026

		Änderungen vorbehalten	enthaltene Allergene
	Montag	Kartoffelcremsuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), Brötchen(a-Weizen) und Straciatellajoghurt(g)	a, i
	Dienstag	Paniertes MSC Seelachsfilet(a-Weizen, d) (Veg: Brokkoli- Käsenuggets(a-Weizen, g)) mit Tomaten- Sahnesoße(g) und Bio Gemüsebulgur(a-Weizen, i), Obst	a, d, g, i (A, g, i)
	Mittwoch	Kleine Pfannenkuchen(a-Weizen, c, g) mit Apfelmus, Rohkost	a, c, g
	Donnerstag	Geflügelschnitzel(a-Weizen) (Veg: Gemüseschnitzel(a-Weizen, c)) mit Erbsen und Möhren in Rahmsoße(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, g (Veg: a, c, g)
	Freitag	Mit Spinat und Ricotta(a-Weizen, g) gefüllte Teigtaschen im Ofen mit Käse(g) überbacken und einem gemischtem Salat	a, 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