Grönau CATERING

**Speiseplan vom 26. bis 30. Oktober 2026**

Änderungen vorbehalten

| | | | enthaltene Allergene |
|---|---|---|---|
| | Montag | Bio Nudeln(a-Weizen)<br>mit Pesto Sahnesoße(g),<br>Obst | a, i |
| | Dienstag | Paniertes MSC Fischfilet(a-Weizen, d)<br>(Veg: Gemüsesticks)<br>mit Dillsoße(g),<br>Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region<br>und Gurken- Salat | a, d, g<br>(Veg: g) |
| | Mittwoch | Herzhafte Linsencremsuppe(i)<br>mit Brötchen(a-Weizen, k),<br>Gemüseeinlage(i) und<br>Cassisquarkspeise(g) | g, i, k |
| | Donnerstag | Hackbraten vom heimischem Rind<br>(a- Weizen, c)<br>(Veg: vegetarischer Hackbraten aus Bio Sonnenblumenhack(a-Weizen, c))<br>mit Milchbohnen(g)<br>und Salzkartoffeln<br>vom Bauern aus der Region | a, c, g |
| | Freitag | Käsespätzle(a-Weizen, c, g)<br>mit Röstzwiebeln(a-Weizen)<br>und einem gemischtem Salat | 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