Grönau CATERING

Speiseplan vom 02. bis 06. November 2026

		Änderungen vorbehalten	enthaltene Allergene
	Montag	Bio Nudeln(a-Weizen) mit Tomaten- Sahnesoße(g) und geriebene Parmesan(g), Obst	a, g
	Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes(g) (Veg: Gemüsegeschnetzeltes(f)) „Leipziger Art“ mit Bio Langkornreis, Rohkost	g (Veg: f, g)
	Mittwoch	Gekochtes Ei(c) vom Hoornbrocker Hof mit milder Senfsoße(g, i) Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region und eingelegte Rote Bete	c, g, i
	Donnerstag	3 MSC Fischstäbchen in Vollkornpanade(a- Weizen, d) (Veg: 3 Gemüsesticks) mit Rahmspinat(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, d, g (Veg: g)
	Freitag	Kürbiscremsuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), gerösteten Kürbiskernen und Croutons(a- Weizen), sowie einem Brötchen(a- Weizen) und hausgemachtem Vanillepudding(g)	a, g, i

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