Grönau CATERING

Speiseplan vom 09. -13. November 2026

Änderungen vorbehalten

			enthaltene Allergene
	Montag	Bio Nudeln(a-Weizen) mit Gemüse- Ricottasoße(g), Obst	A, g
	Dienstag	Holsteiner Kartoffelcremsuppe(g, i) mit Geflügelschnippelwurst (Veg: veget. Schnippelwurst) Gemüseeinlage(i) Brötchen(a-Weizen) und Waldfruchtquarkspeise(g)	A, g, i
	Mittwoch	Geflügelgyros(g) (Veg: Soja- Gemüsegyros (f,g)) in milder Rahmsoße(g) mit Bio Langkornreis und einem gemischtem Salat	G (Veg: f, g)
	Donnerstag	Paniertes MSC Seelachsfilet(a- Weizen) (Veg: „Fisch vom Feld“ veganer Backfisch (a- Weizen)) mit gebuttertem Mais(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region	A, g
	Freitag	Milchreis(g) mit Pflaumen- Zimtsoße und Rohkost	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