



© Can Stock Photo

Gemeinschaftsverpflegung  
Grotegut  
für Kitas und Schulen  
im Großraum Herford

32602 Vlotho-Exter - Telefon 05228 - 216

Email: Webmaster@hotel-grotegut.de

www.hotel-grotegut.de

**K**INDER Speiseplan  
für .....

**Änderungen vorbehalten**

49.KW	Grad Celsius		Allergene	Gruppen	Normale Port.	ohne Schwein	Allergiker
Mo, 3. Dez 18		<b>Weißer Bohneneintopf mit Kartoffel- und Gemüswürfeln, Schinkenwürfel (Gfl.), Baguette Saisonnobst</b>	BR,SL ZW EI,WE MP,ZU	1 2 3 4			
Di, 4. Dez 18		<b>Farfalle Nudeln Primavera Käseraspel, Anti-Pasti-Gemüswürfeln Tomatenzwerge Vanillepudding</b>	GL,SL,KN ZU,ZI MP,ZU	1 2 3 4			
Mi, 5. Dez 18		<b>Truthahnbrustbraten mit Soße, Erbsengemüse, Kartoffeln Rote Grütze + V.Soße</b>	GL(W) ZU,ZW ZU,MP ODZ	1 2 3 4			
Do, 6. Dez 18		<b>Pfannkuchen ungesüßt mit herzhafter Pilzsoße + Apfelkompott Möhrensalat Schokopudding</b>	GL(W) ZU,ZW ZU,MP ODZ	1 2 3 4			
Fr, 7. Dez 18		<b>Seelachs-Nuggets (Kibbeling) Kartoffeln, cremiges Kohlrabigemüse Saisonnobst Birne oder Eis</b>	WE ZW,ZU siehe Verp.	1 2 3 4			
		<b>ODZ</b>	<b>Herkunft Fisch Atlantik</b>				

Für unsere Kunden mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten tragen wir Kürzel auf dem Speiseplan ein, die folgende Bedeutung haben:

AB:Apfel

HA:Hafer

NÜ:Nüsse, Samen

TO:Tomaten

**Allergene, die auf dem Speiseplan erscheinen, werden nicht extra aufgeführt**

BO:Bohnen

HE:Hefe

PA:Paprika

WE>Weizen

**Zum B: Tomatensoße (TO)**

BR:Gemüsebrühe

HO:Honig

PI:Pilze

ZI:Zitrusfrüchte

**oder Erbsengemüse (ERB)**

EI:Hühnereiweiß/gelb

KN:Knoblauch

RO:Roggen

ZU:Zucker

ERB:Erbsen

KR:Kräuter

SJ:Sojaprodukte

ZW:Zwiebeln

GL:glutenhaltiges Getr.

MP:Kuhmilch

SL:Sellerie

Kennung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe:

ODZ = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Zusatzstoffkennzeichnung 1=Natriumnitrit 2=Ascorbinsäure 3=Farbst. Anthocyane

4= Farbst.Beta-Carotin 5=Farbst. Norbixin,Riboflavine

6=Antioxidationsmittel E3000, 7=Konservierungsstoff E25