



© Can Stock Photo

Gemeinschaftsverpflegung
 Grote
 für Kitas und Schulen
 im Großraum Herford
 32602 Vlotho-Exter - Telefon 05228
 Email: Webmaster@hotel-groteg
 www.hotel-groteg

KINDER speiseplan für

Änderungen vorbehalten

06.KW	Grad Celsius		Allergene	Gruppen	Normale Portion	ohne Schweinefleisch
Mo, 4. Feb 19		Weißer Bohnensuppe, mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln, dazu Baguette und Obst	GL, BR, BO SL, WE ZU, MP	1 2 3		
			ODZ			
Di, 5. Feb 19		Pennennudeln mit Vegi Bolognese und Käseraspeln, dazu Möhrensticks Quark	WZ, MP EI ZI, ZU	1 2 3		
			ODS			
Mi, 6. Feb 19		Leberkäse mit Sauce, Kartoffeln und Bohnensalat, dazu Götterspeise mit V-Sauce	SL, WE, MP WZ, ZW, ZU, BO ODZ	1 2 3		
Do, 7. Feb 19		Köttbullar, mit Kohlrabi in Rahm und Reis, dazu Joghurt	MP, SL, ZU GL, ZW, MP ZU, MP ODZ	1 2 3		
Fr, 8. Feb 19		Kibbelinge mit Remoularde, Kartoffelpüree und Maissalat, dazu Obst	GL, EI, MP KN, ZU, ZW ODZ	1 2 3		
		Herkunft Fisch: Atlantik				

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

- AB:Apfel
- BO:Bohnen
- BR:Gemüsebrühe
- NÜ:Nüsse, Samen
- WE:Weizen
- HO:Honig
- TO:Tomaten
- HE:Hefe
- HO:Honig
- HA:Hafer
- PI:Pilze
- PA:Paprika
- Allergene, die auf dem Speiseplan erscheinen,**

Kennung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe:

ODZ = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

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

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

6=Antioxidationsmittel E3000, 7=Konservierungsstoff E25