

Gravenhorst Catering

the love cooking company

Unser Speiseplan

02.11.2026 – 06.11.2026

Tag	Mittagessen	Vegetarische Alternative	Dessert / Salat
Montag	Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe mit Brot (a nur im Brot) (a, g)		Frisches Obst (11)
Dienstag	Käse-Tortellini mit Käse-Sahne-Sauce (a, c, g)		Möhren-Apfel-Salat
Mittwoch	Fischfrikadelle mit Rahmgemüse und Kartoffeln (a, c, d, g)	Gemüsefrikadelle mit Rahmgemüse und Kartoffeln (a, c, g)	Apfelkompott
Donnerstag	Chili sin Carne mit Reis		Heidelbeerjoghurt (g)
Freitag	Rinderhackbraten mit Kartoffeln und Erbsen-Möhren (a, c)	Gemüsebraten mit Kartoffeln und Erbsen-Möhren (a, c)	Schokoladenpudding (g)

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide · b = Krebstiere · c = Eier · d = Fisch · e = Erdnüsse · f = Soja · g = Milch · h = Schalenfrüchte · i = Sellerie · j = Senf · k = Sesam · l = Schwefeldioxid/Sulfite · m = Lupinen · n = Weichtiere
Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff · 2 = Konservierungsstoff · 3 = Antioxidationsmittel · 4 = Geschmacksverstärker · 5 = geschwefelt · 6 = geschwärzt · 7 = Phosphat · 8 = koffeinhaltig · 9 = chininhaltig · 10 = mit Süßungsmitteln · 11 = gewachst

Änderungen vorbehalten.