

Allergene und Zusatzstoffe für den Partyservice vom Hotel Grotegut, Vlotho Exter

Rinderbrühe/Gemüse/Eierst	MP SL ZW EI KR
Hühnerbrühe/Gem./Eierst	s.o.
Lauchcreme/Croutons	GL KN MP SL ZW
Knoblauchsuppe/Crou./Käse	GL KN MP SL ZW
Tomatencreme/Croutons	MP GL KN SL ZW
Gulaschsuppe	GL KN PI TO ZW ZU PA
Karotten-Orangen-Ingwers.	GL KN MP ZW SL KR ZU
Kartoffelschaumsuppe/R.Lachs	GL KN KR SL ZW

1 St. Baguette	HE GL
Grotegut's Grüne Creme	KR MP KN
Joghurt-Gurkensauce	MP KN KR

Tomate/Büffelmozzarella	MP ZW
Gemischte Blattsalate	
Tomatensalat	ZW ZU
Gurkensalat	ZW ZU
Französischer Bauernsalat	MP ZW SL PA
Kartoffelsalat	ZW ZU MP EI
Nudelsalat	GL ZW MP EI
Krautsalat mit Speck	ZI ZW
Möhrensalat	ZU ZI

Canapes mit Räucherlachs, Forellenfilet, GL MP KR  
Entenbrust, Lendchen, Käse

Wiener Kalbsschnitzel klein	EI GL (WE)
Wiener Schweineschnitzel kl.	„ „
Wiener Truthahnschnitzel kl.	„ „
Lendchen in Mandelpanade	„ „ NÜ
Rosa Schweinefilets	
Rinderfilet Wellington	GL EI
Gefüllter Spießbraten / Pfeffersc.	GL SL ZW KR
Backschinken / Sauce	ZW KR KN
Rinderschmorbraten / Sauce	„ „
Pfefferrahmlendchen / Champ.sc	MP ZW KR PI
Rinderroulade / Sauce	ZW SL TO
Schweinshaxen / Sauce	ZW SL TO ZU
Kasslerbraten / Sauce	ZW ZU TO
Lammkeule / Kräutersauce	ZW KN KR TO ZU
Hähnchen in Knoblauchsauce	KR KN MP GL
Toscana-Nudeln mit Hähnchenbr.	TO KN GL
Truthahngeschnetzeltes Indisch	MP ZW ZU AB
Rindergulasch mit Pilzen	TO ZW ZU PI
Wildragout Hirsch mit Pilzen	„ „
Hirschbraten aus der Keule	„ „
Lachsfilets auf Blattspinat	MP ZW KR
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	MP ZW PI
Zürcher Schweinefiletgeschn.	„ „
Zürcher Putengeschnetzeltes	„ „

Tafelspitz mit Meerrettichsauce SL ZW MP GL

Petersilienkartoffeln	KR
Kartoffelpüree	MP
Röstkartoffel	ZW
Reis	
Spätzle	GL EI
Rosmarinkartoffeln	KR KN PA
Kartoffelgratin	MP ZW KN
Bandnudeln	EI GL (WE)
Pommes Dauphines	EI ZW MP
Kartoffelklöße	EI GL (WE)
Semmelknödel	EI MP ZW KR KN
Rotkohl	ZW ZU
Sauerkraut	ZW ZU
Mischgemüse	MP
Blattspinat	ZW MP
Speckbohnen	ZW MP
Erbsen-Möhren	MP
Brokkoli	MP
Blumenkohl	MP

Die Angaben sind von ausgebildeten Köchen gemacht worden, sie sind aber nicht von einem Lebensmittellabor kontrolliert und bestätigt worden.  
Die Angaben sind ohne Gewähr und beinhalten keine Haftungsübernahme bei aufgetretenen Allergien.

Diese Aufstellung wurde im Mai 2017 überarbeitet.

AP: Apfel

BO: Bohnen

BR: Gemüsebrühe

EI: Hühnereiweiß und -eigelb

ERB :Erbsen

GL: glutenhaltiges Getreide(Weizen / Roggen / Hafer / Dinkel / Grünkern.)

HA: Hafer

HE: Hefe

HO: Honig

KN: Knoblauch

KR: Kräuter

MP: Kuhmilch und -produkte

NÜ: Nüsse, Samen

PA: Paprika

PI: Pilze

RO: Roggen

SJ: Sojaprodukte

SL: Sellerie

TO :Tomaten, Tomatenmark, Ketchup

WE: Weizen

ZI: Zitrusfrüchte und -säfte

ZU: Zucker, Sucanat

ZW: Zwiebeln