Speiseplan

26. bis 30.04.2021

fresh for you

TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Überbackener Rahmblumenkohl mit Salzkartoffeln	a, a1, g g	Currywurst mit Kartoffel-Wedges	4, 7 10	Schokopudding mit Vanillesoße	g
DIENSTAG	Erbsensuppe mit Kartoffeln dazu eine Laugenstange	g, a1	Rigatoni „Bolognaise“ mit Parmesankäse	a, a1, i, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	Couscous-Pfanne mit Gemüse und Käsesoße	a, a1, g	Schlemmerfilet „Pesto“ mit Reis und Sahnesoße	a, a1, g g	Milchreis mit Zimtzucker	g
DONNERSTAG	Bunte Spätzlepfanne mit Pilzen, Möhren und Broccoli dazu Schmand	a, a1, c, g	Paniertes Schnitzel „Cordon bleu“ mit Kartoffelgratin	a, a1, 1, 2, g	Frisches Obst	
FREITAG	Spaghetti „Napoli“ mit Parmesankäse	a, a1, i, g	Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Currysoße und gebratenen Nudeln	a, a1, g	Heidelbeerquark	g

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING
perocatering.de
T: 06431/201208 // Email: INFO@PEROCATERING.DE