



Speiseplan

04. bis 08.10.2021



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Kartoffelgratin mit Kohlrabi, Spinat und Schafskäse	g	 Chiken Nuggets mit Kartoffel- Cubes und Dipp	a, a1, i	Schokopudding mit Vanillesoße	g
DIENSTAG	 Kichererbsen- Auberginen Pfanne mit Kräuterreis		 Schweinebraten mit Rotkohl und Schupfnudeln	a, a1, c	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Spaghetti mit Tomatensoße dazu Parmesankäse	a, a1, i, g	 Deftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln dazu ein Brötchen	a, a1	Mandarinen-Joghurt	g
DONNERSTAG	 Pfannkuchen „Natur“ mit Rahmgemüse und Butterkartoffeln	a, a1, c, g	 Köttbullar mit Preiselbeer-Rahmsoße und Nudeln	c, g, a, a1	Frisches Obst	

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

T: 06431/201208 // Email: INFO@PEROCATERING.DE

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Glutenhaltige Getreide	a	Kaschunüsse	h4
Weizen	a1	Pecannüsse	h5
Roggen	a2	Paranüsse	h6
Gerste	a3	Pistazien	h7
Hafer	a4	Macadamianüsse	h8
Krebstiere	b	Sellerie	i
Eier	c	Senf	j
Fische	d	Sesamsamen	k
Erdnüsse	e	Schwefeldioxid/ Sulfite	l
Sojabohnen	f	Lupinen	m
Milch (Laktose)	g	Weichtiere	n
Schalenfrüchte	h		
Mandeln	h1		
Haselnüsse	h2		
Walnüsse	h3		

LEGENDE

Farbstoff	1
Konserviert	2
Koffeinhaltig	3
Antioxidationsmittel	4
Geschmacksverstärker	5
Geschwefelt	6
Phosphat	7
Geschwärzt	8
Gewachst	9
Süßungsmittel	10
Enthält Phenylalaninquelle	11
Unter Schutzatmosphäre verpackt	12

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE



Vegetarisch



Geflügel



Rindfleisch



Fisch



Schweinefleisch