



# Speiseplan

26. bis 30.10.2020



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Frühlingsrolle mit Süß- Saurer Soße dazu Reis	1, 5, a1, f, k	 Gegrillter Hähnchenschenkel mit Kartoffel- Wedges dazu Sauerrahmdipp	g	Vanillepudding mit Fruchtsoße	g
DIENSTAG	 Käsemakkaroni mit Ricotta und Kirschtomaten	a1, g, j	 Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	2, 4, 7, j g	Obst	
MITTWOCH	 Kartoffelgratin mit Kohlrabi, Spinat und Schafskäse	g	 Rindergulasch mit Schalotten dazu Schupfnudeln	a, a1, c	Mousse au Chocolat	f, g
DONNERSTAG	 Erbsensuppe mit Kartoffeln dazu eine Laugenstange	g, a1	 Paniertes Schnitzel mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse	a, a1, g	Obst	
FREITAG	 Spaghetti nach Carbonara Art dazu Parmesankäse	g, c	 „Bremer“ Fischbrötchen mit Röstzwiebeln, Ketchup und Bratkartoffeln	a, a1, c, d, i, j	Grießdessert mit Pfirsich	g

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

T: 06431/201208 // Email: [INFO@PEROCATERING.DE](mailto: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