



Speiseplan

19. bis 23.04.2021



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Kartoffel- Lauch Suppe mit einer Laugenbrezel	g a, a1	 Rahmschnitzel mit Wedges und Mischgemüse	a, a1, g	Fruchtjoghurt	g
DIENSTAG	 Spinatknödel mit Tomatensoße	a1, c, g, i	 Würzige Schinkennudeln mit Kräutersoße dazu Tomatensalat	c, g, 2, 4	Frisches Obst	
MITTWOCH	 5 Stück Reibekuchen mit Apfelmus		 BBQ Burrito mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Paprika und Mais dazu BBQ- Soße	a, a1 i	Vanillepudding mit Erdbeersoße	
DONNERSTAG	 Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse und Béchamelsoße	a, a1, g	 Hähnchensteak mit Champignon-Rahmsoße dazu Butterreis	g	Frisches Obst	
FREITAG	 Kartoffel- Zucchini Gratin mit Tomaten und Mozzarella	g	 Seelachs im Gemüsesud mit Petersilienkartoffeln und Sahnesoße	d, g, g, a, a1	Götterspeise mit Sahne	g

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