



Speiseplan

28.10. bis 01.11.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Erbsensuppe mit Gemüse dazu eine Laugenbrezel	g, a, a1	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	g	Vanillepudding	g
DIENSTAG	Vegetarische Paella mit Zucchini und Paprika dazu Knoblauchdipp <i>vegan</i>	g	Rigatoni „Bolognaise“ mit Beilagensalat	a, a1, i, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	Kartoffel- Pilz Gratin mit Tomaten und Mozzarella	g	Kalbs- Geschnetzeltes mit Nudeln dazu Beilagensalat	g	Himbeerquark	g
DONNERSTAG	Frühlingsrolle mit Asia- Gemüsesoße dazu Basmatireis	1, 5 a, a1, f k	Fleischklößchen auf Sc. Bernaise mit Butterkartoffeln und Gemüse	a, a1, g	Frisches Obst	
FREITAG	Überbackener Rahmblumenkohl mit Spätzle	a, a1, g g	Gegrilltes Schweinesteak mit Kartoffel Wedges und Beilagensalat		Schokopudding mit Sahne	g

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

T: 06433/9484243// 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