



Speiseplan

31.03. bis 04.04.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Linsensuppe mit Gemüse dazu ein Brötchen	a, a1	Putenstreifen in Spinatrahmsoße mit Nudeln	g, a, a1	Erdbeerquark	g
DIENSTAG	Farfalle mit Kirschtomatensoße, dazu Beilagensalat	a, a1	Paniertes Schnitzel mit Salzkartoffeln, Sc. Hollandaise und Gemüse	a, a1, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	Kartoffelgratin mit Paprika, Champignons und Zucchini	g	Currywurst mit Bratkartoffeln Beilagensalat	4, 7	Pfirsich-Creme	g
DONNERSTAG	Milchreis mit Zimtucker und Kompott	g	Hähnchen „Süß- Sauer“ dazu Basmatireis Wachsohnsalat		Frisches Obst	

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