



Speiseplan

21. bis 25.04.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
DIENSTAG	 Blumenkohl-Käse Medaillon mit Kräutersoße Gemüse Couscous	a, a1 c, g, i	 Paniertes Schnitzel mit Bratdrillingen dazu Rahmgemüse	a, a1, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Kartoffelsuppe mit Lauch dazu eine Laugenbrezel	g, i, a, a1	 Rindergulasch mit Pilzen dazu Spätzle und Beilagensalat	a, a1 c	Joghurt mit Waldbeeren	g
DONNERSTAG	 Penne Rigate „Gorgonzola“ mit Broccoli dazu Tomatensalat	a, a1, g	 Gegrillte Bifteki mit Djuwetschreis, und Tzatziki	c, g, g	Frisches Obst	
FREITAG	 Schupfnudel Gemüse Pfanne mit Sc. Hollandaise und Beilagensalat	a, a1, c, g	 Seelachsfilet Bordelaise mit Buttergemüse dazu Kartoffeln	d, g, j, a, a1	Mousse au Chocolat	g

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

T: 06433/9484243// Email: INFO@PEROCATERING.DE

DIESEN PLAN für alle NUR WENN WIEDER AUSGEWÄHLT WERDEN KANN!!!!!!!!!!!!

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