



Speiseplan

01. bis 05.07.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Gemüse-Maultaschen mit Spinat und Sc. Bernaise		Gegrilltes Hähnchensteak auf Ratatouille mit Reis		Vanillequark mit Früchten	g
DIENSTAG	Rote- Linsen Suppe mit Tomaten dazu eine Laugenbrezel <i>vegan</i>	a,a1	Cevapcici mit Röstkartoffeln dazu Minzjoghurt- Dipp und Beilagensalat	c,f g	Frisches Obst	
MITTWOCH	Tortellini in Tomaten- Sahnesoße mit Erbsen und Broccoli	a,a1 g	Thai-Rindfleischpfanne mit Gemüse dazu Basmatireis		Mousse au Chocolat	gg
DONNERSTAG	Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Apfelmus	a,a1 c	Bratwurst mit Stampfkartoffeln und Möhrengemüse	2,5 7 g	Frisches Obst	
FREITAG	Gemüse- Polenta mit Käsesoße dazu Beilagensalat	a,a1 c	Panierte Seelachs- Nuggets mit Sc Remoulade, Potato Wedges und Beilagensalat	d a,a1 g	Götterspeise mit Sahne	so

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