



# Speiseplan

27. bis 31.05.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Linsen- Bolognese mit Farfalle dazu Gurkensalat 	a,a1 g	 Hähnchen „Hawaii“ mit Currysoße dazu Basmatireis	a,a1 g	Erdbeerquark	g
DIENSTAG	 Toskanische Bohnensuppe mit Spitzkohl dazu ein Brötchen 	a,a1	 Currywurst mit Potato Wedges Beilagensalat	4,7 12	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Penne „al Forno“ mit Möhren, Erbsen und Käse	a,a1 g	 Rinderstreifen Stroganoff Art mit Kartoffelpüree dazu Beilagensalat	g	Vanillepudding mit Schokostreusel	g

ÄNDERUNGEN UND IRRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

T: 06433/9484243// Email: [INFO@PEROCATERING.DE](mailto: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