



# Speiseplan

20. bis 24.05.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
DIENSTAG	 Gratinierte Gnocchi in Tomaten-Sahnesoße	c g,i	 Rinderfrikadelle mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse	a,a14,7 c g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Frühlingssrolle mit Asia- Gemüsesoße dazu Basmatireis	1, 5, a,a1f, k	 Gebackener Fleischkäse mit Potato Cubes und Beilagensalat	4,7 g	Schokopudding mit Vanillesoße	g
DONNERSTAG	 Gemüsesuppe mit Kartoffeln dazu ein Brötchen 	g a,a1	 Hähnchensteak mit Butternudeln, Sc. Hollandaise und Beilagensalat	a,a1 g c, i	Frisches Obst	
FREITAG	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln Beilagensalat	a, a1, c, g	 Fischfilet Bretonische Art mit Lauchgemüse dazu Bratdrillinge	d, g, i	Milchreis mit Zimtucker	g

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM 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