



Speiseplan

13. bis 17.05.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Ofengemüse mit Kräuterkartoffeln dazu Schmand 	g	 Tortellini „alla Panna“ mit Schinken- Sahnesoße	a, a1, c, g, 4, 7	Vanillepudding mit Schokosoße	g
DIENSTAG	 Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse und Béchamelsoße	a, a1, g	 Hähnchencurry mit Gemüse dazu Basmatireis	g, i	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Linsensuppe mit Kartoffeln dazu ein Brötchen	g, a, a1	 Rindsbratwurst mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse	4, 7, g	Nougatcreme	f, g, h, h2
DONNERSTAG	 Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Apfelkompott	a, a1, c, g	 Grillsteak mit Ajvardipp dazu Potato Cubes und Salat	12	Frisches Obst	
FREITAG	 Rigatoni mit Tomaten- Sahnesoße und Erbsen dazu Beilagensalat	a, a1, i, g	 Fischfilet auf Kräuterreis mit Prinzessbohnen dazu Sc. Hollandaise	d, g, c, g	Erdbeer-Joghurt	g

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