



Speiseplan

26. bis 30.08.2024



| TAG | MENÜ | Allergene u. Zusatzstoffe | DESSERT | Allergene u. Zusatzstoffe |
|------------|--|---------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| MONTAG |  Gratinierte Gnocchi in Tomatensoße mit einem Gurkensalat | c, g i, 2,4 | Vanillepudding mit Fruchtsoße | g |
| DIENSTAG |  Süßkartoffelsuppe mit Gemüse dazu eine Laugenbrezel  | g, a, a1 | Frisches Obst | |
| MITTWOCH |  Blumenkohl- Käse Medaillon mit Kräutersoße Gemüse Couscous | a,a1 c,g,i | Mandarinenquark | g |
| DONNERSTAG |  Kleine Ofenkartoffeln mit Pfannengemüse dazu Sc. Hollandaise | g, c | Frisches Obst | |
| FREITAG |  Käsespätzle mit Röstzwiebeln Beilagensalat | a, a1, c, g | Nougatcreme | f, g, h, h2 |

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