



Speiseplan

02. bis 06.09.2024



TAG	MENÜ	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Überbackener Rahmblumenkohl mit Salzkartoffeln	a, a1, g g	Fruchtjoghurt	g
DIENSTAG	Spaghetti mit Tomaten- Gemüsesoße	a,a1 i	Frisches Obst	
MITTWOCH	Kürbis- Ingwer Suppe mit Kartoffeln dazu Laugengebäck	g, a,a1	Stracciatella Creme	g
DONNERSTAG	Farfalle „Gorgonzola“ mit Broccoli	a, a1, g	Frisches Obst	
FREITAG	Kartoffel- Zucchini Gratin mit Tomaten und Mozzarella	g	Götterspeise mit Sahne	g

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