



# Speiseplan

18. bis 22.11.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Linsen- Bolognaise mit Vollkorn- Reis	i, g	Kalbsgeschnetzeltes in Paprikarahmsoße mit Nudeln	g, a,a1	Mandarinen-Joghurt	g
DIENSTAG	Kaiserschmarren ohne Rosinen dazu Apfelmus	a,a1, c, g	Paniertes Schnitzel Jäger Art mit Reis und Beilagensalat	a, a1	Frisches Obst	
MITTWOCH	Spaghetti mit Tomatensoße dazu Gurkensalat	a,a1, i	Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse	d, g, a,a1	Erdbeerquark	g
DONNERSTAG	Erbsen-Eintopf mit einem Brötchen	g, a,a1	Currywurst mit Bratkartoffeln	4, 7, 12	Frisches Obst	
FREITAG	Gnocchi in Béchamelsoße mit Kürbis dazu Beilagensalat	g	Spitzkohl- Auflauf mit Rinderhackfleisch und Kartoffeln	g	Vanillepudding mit Schokosoße	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