



Speiseplan

25. bis 29.11.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Bohnensuppe mit Kartoffeln dazu ein Brötchen 	a, a1	 Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen dazu Spätzle und Beilagensalat	g a, a1, c	Apfelmus	g
DIENSTAG	 Milchreis mit Pflaumenkompott und Zimtucker	g, 3	 Chicken Nuggets mit Bratdrillingen dazu Currydipp	a, a1 c, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Kartoffeln mit Rosenkohl dazu Kräuterquark	g	 Rinderstreifen in Erdnuss- Kokos Soße mit Gemüse dazu Basmatireis	e	Fruchtjoghurt	g
DONNERSTAG	 Maultaschen-Auflauf mit Spinat	a a1 c g	 Paniertes Schnitzel mit Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln	a, a1 g	Frisches Obst	
FREITAG	 Spaghetti mit Tomatensoße und Beilagensalat	a, a1 c	 Fischfilet „Bordelaise“ mit Gemüsereis dazu Béchamelsoße	d a, a1 i a, a1	Karamellpudding	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