



Speiseplan

02. bis 06.12.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Penne mit Avocado- Fetasoße dazu Tomatensalat	a,a1 h,h3 g	Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Kräuterreis	a,a1 g	Vanillepudding mit Erdbeersoße	g
DIENSTAG	Minestrone mit Kartoffeln mit einem Ciabattabrötchen	a, a1,a2,k			Frisches Obst	
MITTWOCH	Griechischer Kartoffelgratin mit Zucchini und roten Linsen	g	Hähnchenfilet „Hawaii“ mit Currysoße, Mie-Nudeln und Beilagensalat	a,a1	Mandarinen- Creme	g
DONNERSTAG	Ricotta- Spinat Lasagne	a,a1 g			Frisches Obst	
FREITAG	Gemüse- Polenta mit Sc. Bernaise	g c,g	Lahmacun mit gemischtem Salat und Joghurtsoße	a, a1, g	Mascarponecreme mit Himbeersoße	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