



Speiseplan

17. bis 21.02.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Raviolini mit Tomatensoße mit Beilagensalat	a,a1 c,g i			Apfelmus	
DIENSTAG	 Kartoffel-Gemüse Gratin dazu Beilagensalat	g	 Rindergulasch mit Knödel dazu Beilagensalat		Frisches Obst	
MITTWOCH	 Frühlingsrolle mit Süß- Saurer Gemüsesoße dazu Basmatireis	a,a1i			Stracciatella Creme	g
DONNERSTAG	 Chili Sin Carne mit Kartoffeln und Gemüse dazu ein Brötchen 	i, a,a1	 Köttbullar mit Preiselbeer-Rahmsoße, Nudeln und Beilagensalat	c g	Frisches Obst	
FREITAG	 Spinatknödel mit Käsesoße dazu Rote Bete Salat	a,a1 g	 Knusper-Hähnchen Potato Cubes Curry Mayonnaise	a,a1 1, i	Vanillepudding mit Erdbeersoße	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