



# Speiseplan

24. bis 28.02.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Makkaroni mit Tomaten- Gemüsesoße dazu Beilagensalat	a, a1 i			Himbeerjoghurt	g
DIENSTAG	 Gemüsesuppe mit Kartoffeln dazu eine Laugengebäck 	g, i a, a1	 Hähnchen „Cordon bleu“ mit Kartoffelgratin	a, a1 g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Fussili „Quattro Formaggi“ mit Käsesoße dazu Beilagensalat	a, a1 g			Mousse au Chocolat	g
DONNERSTAG	 Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	c g	 Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille mit Schupfnudeln	a, a1	Frisches Obst	
FREITAG	 Rheinischer „Döbbecke“ mit Apfelmus	2, 3 5 l	 Paniertes Schnitzel mit Paprikasoße dazu Reis und Beilagensalat	a, a1, g	Vanillecreme mit Erdbeersoße	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