



Speiseplan

24. bis 28.03.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Überbackener Rahmblumenkohl mit Butterkartoffeln	a, a1 g	 Paniertes Schnitzel Jäger Art mit Wedges	a, a1	Vanillequark mit Waldbeerensoße	g
DIENSTAG	 Gratinierte Gnocchi in Tomatensoße mit einem Beilagensalat	i		a, a1	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Moussaka mit Zucchini, Paprika und roten Linsen	g	 Hähnchen „Hawaii“ mit Currysoße, Reis und Salat	a, a1	Götterspeise mit Sahne	g
DONNERSTAG	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	a, a1, c, g		4,7 g	Frisches Obst	
FREITAG	 Minestrone mit Kartoffeln dazu ein Brötchen 	a, a1	 Penne „Bolognaise“ dazu Beilagensalat	a, a1 i	Mousse au Chocolat	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