



Speiseplan

27. bis 31.03.2023



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Spaghetti mit Tomatensoße dazu Parmesankäse und Beilagensalat	a, a1, i, g	 Spießbraten mit Kartoffelgratin dazu Möhrengemüse	2, 4, 7, g	Kirschcreme	g
DIENSTAG	 Frühlingsrolle mit Asia- Gemüsesoße dazu Mie- Nudeln	1, 5, a1, f, k	 Rinderfrikadelle mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse	a,a1c, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Kartoffelsuppe mit Lauch dazu eine Laugenbrezel	g,i	 Geschnetzeltes in Pfefferrahm mit Champignons dazu Schupfnudeln	g, a,a1,c	Götterspeise mit Vanillesoße	g
DONNERSTAG	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln Beilagensalat	a, a1, c, g	 Hähnchen in Erdnuss Kokos Soße dazu Basmatireis	g,e	Frisches Obst	

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