



# Speiseplan

16. bis 20.05.2022



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Ofengemüse mit Kräuterkartoffeln dazu Schmand	g	 Tortellini „alla Panna“ mit Schinken- Sahnesoße	a, a1, c, g, 4, 7	Vanillepudding mit Schokosoße	g
DIENSTAG	 Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse und Béchamelsoße	a, a1, g	 Hähnchenschenkel mit Kartoffel Cubes dazu Buttergemüse	a, a1, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Apfelkompott	a, a1, c, g	 Rindsbratwurst mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse	4, 7, g	Nougatcreme	f, g, h, h2
DONNERSTAG	 Linsensuppe mit Kartoffeln dazu eine Laugenbrezel	g, a, a1	 Grillsteak mit Zwiebeln und Ajvardipp dazu Wedges	12	Frisches Obst	
FREITAG	 Spaghetti mit Tomatensoße dazu Parmesankäse und Beilagensalat	a, a1, i, g	 Wildlachsfilet auf Kräuterreis mit Prinzessbohnen dazu Sc. Hollandaise	d, g, c, g	Erdbeer-Joghurt	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