



# Speiseplan

12. bis 16.05.2025



| TAG        | MENÜ 1   | Allergene u. Zusatzstoffe | MENÜ 2  | Allergene u. Zusatzstoffe | DESSERT                       | Allergene u. Zusatzstoffe |
|------------|--|---------------------------|---|---------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| MONTAG     |  Gratinierte Gnocchi in Tomaten-Sahnesoße   | g, i                      |  Rinderfrikadelle mit Salzkartoffeln und Buttergemüse                | a, a1, c, g               | Pfirsich Quark                | g                         |
| DIENSTAG   |  Rote Linsen- Bolognese mit Farfalle dazu Gurkensalat  | a, a1, g                  |  Currywurst mit Potato Wedges  | 4, 7                      | Frisches Obst                 |                           |
| MITTWOCH   |  Frühlingsrolle mit Soja- Gemüsesoße dazu Basmatireis   | 1, 5, a, a1f, k           |  Rinderstreifen Stroganoff Art mit Schupfnudeln                      | g, a, a1                  | Schokopudding mit Vanillesoße | g                         |
| DONNERSTAG |  Gemüsesuppe mit Kartoffeln dazu ein Brötchen  | g, a, a1                  |  Hähnchensteak mit Butternudeln, Sc. Hollandaise und Beilagensalat | a, a1, g, c, i            | Frisches Obst                 |                           |
| FREITAG    |  Käsespätzle mit Röstzwiebeln Beilagensalat   | a, a1, c, g               |  Schweinefilet Bretonische Art mit Lauchgemüse dazu Bratdrillinge  | g, i                      | Milchreis mit Zimtucker       | 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/<br>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<br>verpackt | 12 |

# ERKLÄRUNG DER SYMBOLE



Vegetarisch



Geflügel



Rindfleisch



Fisch



Schweinefleisch