



Speiseplan

11. bis 15.03.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Spaghetti „Napoli“ mit Tomaten-Gemüsesoße	a,a1 i g	 Rinderfrikadelle mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln	a,a1 g	Kirsch-Milchreis	g
DIENSTAG	 Indisches Aprika- Kartoffel Curry mit Joghurt- Chilisoße 		 Schweine-Geschnetzeltes mit Zucchini und Tomaten dazu Vollkornkräuterreis		Frisches Obst	
MITTWOCH	 Ricotta-Spinat Lasagne	a,a1 g	 Hähnchenbrustfilet Jäger Art dazu Bratdrillinge und Gemüse		Himbeerquark	g
DONNERSTAG	 Bohneneintopf mit Kartoffeln dazu ein Brötchen	a,a1	 Orecchiette „alla Matricciana“ mit Tomaten- Specksoße dazu Beilagensalat	a,a1 i,2 4,7	Frisches Obst	
FREITAG	 Gemüse- Polenta mit Käsesoße dazu Beilagensalat	g	 Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Gemüsereis und Sc. Hollandaise	d a,a1 g	Karamellcreme	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