



Speiseplan

05. bis 09.05.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Ofengemüse mit Kräuterkartoffeln dazu Schmand	g	 Hähnchencurry mit Gemüse dazu Basmatireis	i	Vanillepudding mit Schokosoße	g
DIENSTAG	 Ricotta- Spinat Lasagne mit Tomatensoße	a, a1, g, i	 Bratwurst mit Petersilienkartoffeln und Rahmgemüse	4, 7, a, a1, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Linsensuppe mit Kartoffeln dazu ein Brötchen	g, a, a1	 Rindergulasch mit Pilzen dazu Kartoffelklöße		Nougatcreme	f, g, h, h2
DONNERSTAG	 Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Apfelkompott	a, a1, c, g	 Grillsteak mit Ajvardipp dazu Potato Cubes und Salat		Frisches Obst	
FREITAG	 Rigatoni mit Tomaten- Sahnesoße und Erbsen dazu Beilagensalat	a, a1, i, g	 Hähnchen Picata auf Kräuterreis mit buntem Gemüse dazu Sc. Hollandaise	a, a1, g	Erdbeer-Joghurt	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