



# Speiseplan

10. bis 14.06.2024



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Gnocchi mit Zucchini und Ricottakäse dazu Beilagensalat	g	 Hähnchen „Süß- Sauer“ mit Gemüse dazu Basmatireis		Schokopudding mit Sahne	g
DIENSTAG	 Indische Paprika- Kartoffel-Curry Bowl mit Joghurt-Chili Soße 	g	 Gegrillte Bifteki mit Potato Cubes, Tzatziki und Gurkensalat	a,a1 c g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Spaghetti mit Tomatensoße dazu Beilagensalat	a,a1 i	 Hackbraten mit Zwiebelsoße, Kartoffelgratin und Gemüse	a,a12,4, 5,7 g	Mandarinencreme	g
DONNERSTAG	 Kartoffelsuppe mit Lauch dazu eine Laugenbrezel	g, i a,a1	 Paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsoße dazu Spätzle und Beilagensalat	a,a1 g g	Frisches Obst	
FREITAG	 Rheinischer „Döbbecke“ mit Apfelmus	a,a1 c	 Bandnudel Hackfleisch Auflauf mit Tomaten	a,a1 c	Joghurt mit Früchten	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