



Speiseplan

28.04. bis 02.05.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Chili Sin Carne mit Kartoffeln und Gemüse dazu ein Brötchen 	i, a,a1	 Paniertes Schnitzel Jäger Art mit Wedges	a, a1	Mandarinenquark	g
DIENSTAG	 Farfalle mit Tomatensoße dazu Gurkensalat	a,a1 i	 Kartoffel Hackfleisch Auflauf mit Fetakäse	g,i	Frisches Obst	g
MITTWOCH	 Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	g	 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika- Broccoli Gemüse dazu Schupfnudeln	a, a1	Götterspeise mit Sahne	
FREITAG	 Tortellini in Sahnesoße mit Gemüse	a,a1 g	 Tortellini in Sahnesoße mit Gemüse und Hackfleischbällchen	a,a1 g	Frisches Obst	

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