



Speiseplan

29.05. bis 02.06.2023



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
DIENSTAG	 Toskanische Bohnensuppe mit Spitzkohl dazu ein Brötchen	a,a1	 Hähnchen „Hawaii“ mit Currysoße dazu Basmatireis	a,a1 g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Penne „al Forno“ mit Möhren, Erbsen und Käse	a,a1 g	 Currywurst mit Potato Cubes Beilagensalat	4,7 12	Erdbeerquark	g
DONNERSTAG	 Linsen- Bolognaise mit Farfalle dazu Parmesankäse	a,a1 g	 Rinderstreifen Stroganoff Art dazu Ofenkartoffeln	g	Frisches Obst	
FREITAG	 Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln	a,a1 g	 Pasta mit Zucchini Shrimp Soße dazu Beilagensalat	a,a1 b, g i	Vanillemousse mit Krokant	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