



Speiseplan

vom 21. bis 25.11.2022



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 3 MIT TOPPING	MENÜ 4 OHNE TOPPING	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Linsen- Bolognaise mit Farfalle dazu Parmesankäse	i, a,a1, g	Paniertes Schnitzel Jäger Art mit Potato Cubes und Beilagensalat	a, a1	Bunter Salatteller mit paniertem Schnitzel		a, a1	Mandarinen-Joghurt	g
DIENSTAG	Kartoffel-Wirsing Eintopf mit einem Brötchen	g, a,a1	Hähnchengyros mit Djuwetsch- Reis, Krautsalat und Tzatziki	g	Bunter Salatteller mit Hähnchengyros			Frisches Obst	
MITTWOCH	Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate-Mozzarella dazu Buttergemüse	a, a1, c, g	Rinderfrikadelle mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse	2,4, 7,c, g	Bunter Salatteller mit Kartoffeltaschen		a, a1, c, g	Erdbeerquark	g
DONNERSTAG	Farfalle „Gorgonzola“ mit Broccoli	a, a1, g	Currywurst mit Pommes frites Beilagensalat	4, 7, 12	Bunter Salatteller mit Bratwurst		4,7	Frisches Obst	
FREITAG	Spinatknödel mit Pilzragout	a, a1, c, g, i	Gratiniertes Fischfilet mit Tomaten dazu Polenta	d, a,a1, g	Bunter Salatteller mit Bifteki		c, g	Vanillepudding mit Schokosoße	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