



# Speiseplan

05.09. bis 08.09.2022



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Gratinierte Gnocchi in Tomatensoße mit einem Gurkensalat	a, a1, c, g i  2,4	Vanillepudding mit Fruchtsoße	g
DIENSTAG	 Süßkartoffelsuppe mit Gemüse dazu eine Laugenbrezel	g,  a, a1	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Blumenkohl- Käse Medaillon mit Kräutersoße Gemüse Couscous	a1, c, g, i	Mandarinenquark	g
DONNERSTAG	 Ofenkartoffeln mit Pfannengemüse dazu Sc. Hollandaise	g,  c	Frisches Obst	
FREITAG	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln Beilagensalat	a, a1, c, g	Nougatcreme	f, g, h, h2

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

T: 06431/201208 // 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