Speiseplan

29.04. bis 03.05.2024

TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Blumenkohl-Käse Medaillon mit Kräutersoße Gemüse Couscous	a,a1 c, g, i	Rahmschnitzel mit Bratdrillingen dazu Beilagensalat	a,a1,g	Joghurt mit Waldbeeren	g
DIENSTAG	Kartoffelsuppe mit Lauch dazu eine Laugenbrezel	g,i a,a1	Rindergulasch mit Pilzen dazu Spätzle und Beilagensalat	a,a1c	Frisches Obst	
DONNERSTAG	Schupfnudel Gemüse Pfanne mit Sc. Hollandaise	a, a1, c, g	Gegrillte Bifteki mit Djuwetschreis dazu Tzatziki	c,g 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