



# Speiseplan

04. bis 08.07.2022



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Überbackener Rahmblumenkohl mit Salzkartoffeln	g, a, a1	 Grillsteak mit Zwiebeln und Ajvardipp dazu gebackene Kartoffeln		Grießdessert mit Zimtucker	g
DIENSTAG	 Makkaroni mit Ricotta und Kirschtomaten	a,a1 g	 Knusper-Hähnchen Pommes frites Curry Mayonnaise Beilagensalat	a,a1 12 1,i	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	c g	 Chili Con Carne mit einem Brötchen	i a,a1	Vanillepudding mit Erdbeersoße	g
DONNERSTAG	 Spätzle Pfanne mit Pilzen, Broccoli und Möhren dazu Schmand	a,a1 c g	 Spießbraten mit Kartoffelgratin dazu Beilagensalat	4,5 7 g	Frisches Obst	

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

T: 06433/9484243// 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