



Speiseplan

11. bis 15.07.2022



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Schupfnudel Gemüse Pfanne mit Creme fraiche	a,a1 c g	 Chicken Nuggets mit Kartoffel- Wedges und Dipp	a,a1 2	Schokopudding mit Vanillesoße	g
DIENSTAG	 Tagliatelle „Quattro Formaggi“ mit Käsesoße dazu Beilagensalat	a,a1 g	 BBQ Burrito mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Paprika und Mais dazu BBQ- Soße	a,a1 i	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Süßkartoffel- Curry mit Zucchini und Ananas		 Rahm- Geschnetzeltes mit Paprika dazu Reis und Beilagensalat	g	Kirschquark	g
DONNERSTAG	 Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Apfelkompott	a,a1 c	 Deftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln dazu ein Brötchen	a,a1	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