



# Speiseplan

18. bis 22.07.2022



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Kartoffelgratin mit Kohlrabi, Spinat und Schafskäse	g	 Hähnchen- Geschnetzeltes mit Champignonrahmsoße dazu Reis	g	Vanillequark mit Früchten	g
DIENSTAG	 Vegetarische Paella mit Zucchini, Karotte, Champignons Paprika, Zwiebeln dazu Knoblauchsoße	a,a1,g	 Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	a,a1 g 12	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Tortellini in Tomaten- Sahnesoße mit Erbsen und Broccoli	a,a1 g	 Bratwurst mit Stampfkartoffeln und Möhrengemüse	2,5 7 g	Götterspeise mit Vanillesoße	g
DONNERSTAG	 Tomaten-Kichererbsen - Suppe dazu ein Ciabattabrötchen	g a,a1	 Rinderstreifen Balkan Art mit buntem Gemüse dazu Spätzle	g a,a1	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