



Speiseplan

09. bis 13.11.2020



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Apfelkompott	a, a1, c, g	 Rinder-Geschnetzeltes in Zwiebel-Senf Soße dazu Spätzle	g a, a1, c	Snickers Schokoriegel	c, e, f, g
DIENSTAG	 Linsensuppe mit Kartoffeln dazu eine Laugenbrezel	g, a, a1	 Hamburger mit Potato Wedges	a,a1, i, j	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse und Béchamelsoße	a, a1, g	 Paniertes Schnitzel mit Rahmsoße dazu Petersilienkartoffeln	a, a1, g	Götterspeise mit Sahne	g
DONNERSTAG	 Ofenkartoffel mit Pfannengemüse dazu Sc. Hollandaise	g, c	 Hähnchengyros mit Djuwetsch- Reis, Krautsalat und Tzatziki	15, g	Frisches Obst	

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

T: 06431/201208 // 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