



Speiseplan

11. bis 15.12.2023



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Linsensuppe mit Kartoffeln dazu eine Laugenbrezel	g, a,a1	 Penne „al Forno“ mit Schinken, Erbsen und Käse dazu Beilagensalat	a,a1 g	Mandarinenjoghurt	g
DIENSTAG	 Krautnudel-Auflauf mit Béchamelsoße	a,a1 c g	 Grobe Bratwurst mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	2,4,7, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Mediterrane Kartoffel- Gemüse Pflanze  Pflanze mit Sour Cream	g	 Köttbullar mit Preiselbeer-Rahmsoße und Nudeln	a,a1 c g a,a1	Mousse au Chocolat	g
DONNERSTAG	 Chili Sin Carne mit Kartoffeln und Gemüse dazu ein Brötchen  Pflanze	i a,a1	 Gefüllter Schweinelachsbraten mit Kartoffelgratin und Beilagensalat	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