Speiseplan

22. bis 26.04.2024

TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Curry-Gemüsepfanne mit Vollkornreis und Ei dazu Gurkensalat	c g	Hähnchenstreifen in Champignon- Rahmsoße dazu Schupfnudeln	g, a,a1,c	Schokopudding mit Sahne	g
DIENSTAG	Tortellini „Ricotta“ mit Tomatensoße	a,a1 c g i	Gekochtes Rindfleisch mit Blumenkohl, Kartoffeln und Bärlauchsoße	g a,a1	Frisches Obst	
MITTWOCH	Kartoffel-Gemüse Gratin	g	Schweinegeschnetzeltes mit Erdnuss Kokos Soße dazu Basmatireis	g,e	Quark mit Früchten	g
DONNERSTAG	Gemüse-Maultaschen mit buntem Gemüse dazu Sc. Hollandaise	a, a1, c, i c,g	Backhähnchen mit Kartoffel- Cubes, Dipp und Beilagensalat	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