



# Speiseplan

vom 18. bis 22.12.2023



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	c g	 Rigatoni „Bolognaise“ mit Parmesankäse	a, a1, i, g	Schokopudding mit Sahne	g
DIENSTAG	 Kartoffelgratin mit Kohlrabi, Möhren und Schafskäse	g	 Rindergulasch mit Pilzen dazu Knödel		Frisches Obst	
MITTWOCH	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	a, a1 c, g	 Fischfilet mit Lauchgemüse dazu Bratkartoffeln	d i g	Götterspeise mit Vanillesoße	g
DONNERSTAG	 Erbsensuppe mit Gemüse dazu eine Laugenbrezel	g, a, a1	 Paniertes Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“ mit Reis und Sc. Hollandaise dazu Gurkensalat	a, a1 g c, g	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