



# Speiseplan

25. bis 29.08.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Überbackener Rahmblumenkohl mit Salzkartoffeln	a a1 g g	Rigatoni „Bolognaise“ mit Beilagensalat	a a1 i	Fruchtjoghurt	g
DIENSTAG	Spinatknödel mit Tomaten- Gemüsesoße	a a1 c, g, i	Rahmschnitzel mit Potato Wedges und Beilagensalat	a,a1g	Frisches Obst	
MITTWOCH	Kürbis- Ingwer Suppe mit Kartoffeln dazu Laugengebäck <i>vegan</i>	g a,a1	Indisches Hühnchen aus dem Ofen dazu Basmatireis und Beilagensalat		Stracciatella Creme	g
DONNERSTAG	Farfalle „Gorgonzola“ mit Broccoli	a a1 g	Frisch gebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat	4,7 1,2 J	Frisches Obst	
FREITAG	Kartoffel- Zucchini Gratin mit Tomaten und Mozzarella	g	Rindergulasch mit buntem Gemüse dazu Petersilienkartoffeln	a,a1	Götterspeise mit Sahne	g

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