



Speiseplan

01. bis 05.09.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Frühlingsrolle mit Asia- Gemüsesoße dazu Basmatireis	1, 5, a1, f, k	Tortellini „alla Panna“ mit Schinken- Sahnesoße Beilagensalat	a, a1, g, c, i, 7	Schokopudding mit Sahne	g
DIENSTAG	Mediterrane Kartoffel- Gemüse Pfanne mit Sour Cream <i>vegan</i>	g	Chili Con Carne mit einem Brötchen	i, a, a1	Frisches Obst	
MITTWOCH	Krautnudel- Auflauf mit Béchamelsoße dazu Tomatensalat	a,a1,c, g, g	Hähnchen Picata mit Gemüsereis und Sc. Bernaise	g, a1, i, g	Mousse Vanille mit Waldbeeren	g
DONNERSTAG	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	c, g, g	Rinderstreifen mit Schupfnudeln und Gurkensalat	a,a1,c	Frisches Obst	
FREITAG	Raviolini „Verdura“ mit Basilikum- Tomatensoße dazu Beilagensalat	a, a1, c, g,i	Gegrillter Scampispiß auf Gemüseravioli mit Tomatensoße	b, a,a1g,	Himbeerquark	g

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