



# Speiseplan

29.09. bis 03.10.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Moussaka mit Zucchini, Tomaten und roten Linsen	g	 Knusper-Hähnchen Potato Wedges Curry- Mayonnaise	a a1  1, i	Erdbeercreme	g
DIENSTAG	 Rheinischer „Döbбекuche“ mit Apfelmus	a, a1 c	 Cevapcici mit Bohnen, Möhren, Pilzen und Thymiankartoffeln dazu Joghurt- Dipp	c, g,  g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Vegetarische Paella mit Zucchini und Paprika dazu Knoblauchdipp 	g	 Paniertes Schnitzel mit Rahmkohlrabi dazu Butterkartoffeln	a, a1 g	Schokopudding	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