



Speiseplan

01. bis 05.12.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Linseneintopf mit Gemüse dazu eine Laugenbrezel	i a,a1	Paniertes Hähnchenbrustfilet  Wiener Art mit Kartoffel- Tomaten Gratin dazu Beilagensalat	a,a1 g	Kirschjoghurt	g
DIENSTAG	 Krautnudel- Auflauf mit Béchamelsoße	a,a1 c g	 Bratwurst mit Petersilienkartoffeln und Rahmgemüse 	4,7 g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Mediterrane Kartoffel- Gemüse Pfanne mit Sour Cream	g	 Frikadelle mit Preiselbeer- Rahmsoße, Reis und Rote Bete Salat	a,a1 c g	Mousse au Chocolat	g
DONNERSTAG	 Chili Sin Carne mit Kartoffeln und Gemüse dazu ein Brötchen	i a,a1	 Schweinebraten mit Knödel und Rotkohl 		Frisches Obst	
FREITAG	 Vegetarische Frühlingsrolle mit Asia Gemüsesoße dazu Basmatireis	a,a1 i	 Spaghetti „Bolognaise“ mit Beilagensalat	a,a1 i	Vanillecreme mit Krokant	g h h2

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

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