



Speiseplan

08. bis 12.12.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Spanische Kartoffeltortilla mit Tomaten- Gurkensalat	c,g g	 Hühnchen- Ragout mit Gemüse dazu Reis	a,a1 g	Erdbeerpudding	g
DIENSTAG	 Pasta mit Tomatensoße dazu Beilagensalat	a,a1 i	 Paniertes Schnitzel mit Jägersoße dazu Ofenkartoffeln 	a,a1	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Griechischer Bohneneintopf mit Sellerie und Möhren dazu Laugengebäck 	i a,a1	 Cevapcici mit Kartoffelgratin und Gemüse	a,a1 c g	Grießdessert mit Himbeersoße	g
DONNERSTAG	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	a, a1, c, g	 Rindswurst auf Rahmwirsing mit Butterkartoffeln	4,7 g	Frisches Obst	
FREITAG	 Spinatknödel mit Sc. Hollandaise dazu Rote Beete Salat	a,a1 g	 Bandnudel- Hackfleisch Auflauf mit Tomaten	a,a1 c	Zimtcreme mit Mandarinen	g

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