



Speiseplan

19. bis 23.01.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Gemüseintopf mit Kartoffeln dazu ein Brötchen	a, a1	 Paniertes Schnitzel mit Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise dazu Beilagensalat 	a, a1 g	Ananas Joghurt	g
DIENSTAG	 Kartoffel-Broccoli-Gratin	g	 Rigatoni „Bolognaise“ mit Beilagensalat	a,a1 i g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Raviolini mit Tomaten- Sahnesoße dazu Beilagensalat	a,a1 g	 Cevapcici mit Thymian-Kartoffeln und mediterranem Gemüse	4,7 a,a1	Schokopudding mit Sahne	g
DONNERSTAG	 Kaiserschmarren mit Apfelmus	a,a1 c,g	 Geschnetzeltes in Spinatrahmsauce dazu Spätzle 	a,a1 g	Frisches Obst	
FREITAG	 Vegetarische Paella mit Zucchini und Paprika dazu Limonensauce	a,a1 g	 Hähnchen Döner- Fleisch mit Kartoffel- Wedges und Joghurtsauce	g	Mascarponecreme mit Fruchtsoße	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