



Speiseplan

19. bis 23.01.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Gemüseeintopf 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 Spinatrahmsoße dazu Spätzle	a, a1 g	Frisches Obst	
FREITAG	Vegetarische Paella mit Zucchini und Paprika dazu Limonensoße	a, a1 g	Hähnchen Döner- Fleisch mit Kartoffel- Wedges und Joghurtsoße	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

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Farbstoff	1	
Konserviert	2	
Koffeinhaltig	3	
Antioxidationsmittel	4	 Vegetarisch
Geschmacksverstärker	5	
Geschwefelt	6	 Geflügel
Phosphat	7	
Geschwärzt	8	 Rindfleisch
Gewachst	9	
Süßungsmittel	10	 Fisch
Enthält Phenylalaninquelle	11	
Unter Schutzatmosphäre verpackt	12	 Schweinefleisch