



Speiseplan

13. bis 17.04.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Tortellini mit Tomatensoße und Beilagensalat	a, a1 i g	 Rahmschnitzel mit Schupfnudeln dazu Erbsen und Möhren 	g a, a1 c	Schokopudding mit Sahne	g
DIENSTAG	 Linsensuppe mit Kartoffeln dazu eine Laugenstange	a, a1	 Hähnchenstreifen in Champignonsoße dazu Butterkartoffeln		Frisches Obst	
MITTWOCH	 Kartoffel-Gemüse Gratin	g	 Rinderstreifen mit Erdnuss Kokos Soße dazu Basmatireis	e	Quark mit Früchten	g
DONNERSTAG	 Gemüse-Maultaschen mit buntem Gemüse dazu Sc. Hollandaise	a, a1, c, i g	 Chicken Nuggets mit Bratkartoffeln und Dipp	a, a1	Frisches Obst	
FREITAG	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	a a1 c, g	 Currywurst mit Potato Cubes 	4, 7	Karamellpudding	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
Geschwärtzt	8
Gewachst	9
Süßungsmittel	10
Enthält Phenylalaninquelle	11
Unter Schutzatmosphäre verpackt	12

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE



Vegetarisch



Geflügel



Rindfleisch



Fisch



Schweinefleisch