



Speiseplan

20. bis 24.04.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Spaghetti mit Tomatensoße	a, a1 i	 Hühnchen „Süß- Sauer“ dazu Basmatireis Wachsbohnenalat		Vanillepudding	g
DIENSTAG	 Blumenkohl-Käse Medaillon mit Kräutersoße Gemüse Couscous	a, a1 c g, i	 Paniertes Schnitzel mit Kartoffeln dazu Rahmgemüse 	a, a1 g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Kartoffelsuppe mit Lauch dazu eine Laugenstange	g, i a, a1	 Rindergulasch mit Pilzen dazu Schupfnudeln	a, a1 c	Joghurt mit Waldbeeren	g
DONNERSTAG	 Penne Rigate „Gorgonzola“ mit Zucchini dazu Tomatensalat	a, a1 g	 Gegrillte Köfta mit Tomatenreis und Tzatziki	c g g	Frisches Obst	
FREITAG	 Milchreis mit Zimtucker und Kompott	g	 Bandnudel Hackfleisch Auflauf mit Tomaten Beilagensalat	a, a1 c g, i	Mousse au Chocolat	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