Speiseplan

21. bis 25.09.2026

fresh for you

TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Falafel mit Couscous und Joghurt Dipp dazu Gurkensalat (vegan)	a,a1 g	Knusper- Hähnchen mit Potato Wedges und Curry Mayonnaise	a a1 1, i	Erdbeercreme	g
DIENSTAG	Rheinischer „Döbbekuche“ mit Apfelmus	a,a1 c	Rindergulasch mit Spätzle und Beilagensalat		Frisches Obst	
MITTWOCH	Vegetarische Paella mit Zucchini und Paprika dazu Knoblauchdipp	g	Frikadelle mit Rahmkohlrabi dazu Butterkartoffeln	a,a1 g	Schokopudding	g
DONNERSTAG	Toskanische Bohnensuppe mit Spitzkohl dazu ein Brötchen	a a1	Hähnchencurry mit Gemüse dazu Basmatireis		Frisches Obst	
FREITAG	Vegetarischer Kartoffelauflauf mit Zucchini, Tomaten und roten Linsen	g	Kartoffelauflauf mit Tomaten und Hackfleisch	g	Milchreis mit Beeren	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