



Speiseplan

19. bis 23.10.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Tortellini mit Tomatensoße dazu Beilagensalat	a,a1 i	 Paniertes Schnitzel mit Paprikasoße dazu Potato- Wedges 	a,a1	Karamellpudding	g
DIENSTAG	 Linsensuppe mit Gemüse dazu eine Laugenstange	a,a1	 Hähnchen-geschnetzeltes mit Spinat dazu Spätzle	g a,a1	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Kartoffel- Pilz Gratin mit Tomaten und Mozzarella	g	 Rindswurst auf Rahmwirsing mit Butterkartoffeln	4,7 a,a1 g	Mousse au Chocolat	g
DONNERSTAG	 Süßkartoffel-Curry mit Gemüse 		 Hähnchenbrustfilet auf Sc. Bernaise mit Tagliatelle und Beilagensalat	g a,a1	Frisches Obst	
FREITAG	 Schupfnudeln mit Käse-Gemüse Soße	a,a1 g	 Gebackener Fleischkäse mit Senf dazu Kartoffelsalat 	4,7 j	Vanillepudding mit Früchten	og

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