Speiseplan

09. bis 13.11.2026

fresh for you

TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Linsen- Bolognaise mit Vollkorn- Reis (vegan) dazu Beilagensalat	i, g	Putenschnitzel Jäger Art mit Spätzle	a a1	Mandarinen-Creme	g
DIENSTAG	Kaiserschmarren ohne Rosinen (vegan) dazu Apfelmus	a,a1 c, g	Currywurst mit Bratkartoffeln	4, 7	Frisches Obst	
MITTWOCH	Spaghetti mit Tomatensoße und Gurkensalat	a,a1 i	Hackfleischbällchen mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse	a,a1 c a,a1,g	Erdbeerquark	g
DONNERSTAG	Bohnen-Eintopf mit einem Brötchen	a,a1	Bohnen-Eintopf mit Wiener Wurst und einemBrötchen	4,7 a,a1	Frisches Obst	
FREITAG	Gnocchi in Béchamelsoße mit Kürbis dazu Beilagensalat	g	Spitzkohl- Kartoffel-Auflauf mit Rinderhackfleisch	g	Vanillepudding mit Schokosoße	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