



Speiseplan

07. bis 11.09.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Gnocchi in Tomatensoße mit Broccoli	i	 Hähnchen Ragout mit buntem Gemüse dazu Reis	a, a1 g	Vanillepudding mit Schokosoße	g
DIENSTAG	 Minestrone mit Kartoffeln dazu ein Brötchen 	i a, a1	 Grillsteak mit Kartoffelgratin und Möhrengemüse		Frisches Obst	
MITTWOCH	 Rigatoni in Sahnesoße mit Ricotta und Spinat	a, a1, g	 Bifteki mit mediterranem Gemüsereis und Creme fraiche	c, g g	Waldbeerenquark	g
DONNERSTAG	 Rahm-Champignons mit Semmelknödel	g a, a1 c	 Currywurst mit Potato Cubes 	4, 7	Frisches Obst	
FREITAG	 Raviolini in Kürbis- Käsesoße mit Bohnensalat	a, a1 g	 Backfisch Sticks mit Bratkartoffeln Sc. Remoulade und Beilagensalat	a, a1 d g	Apfelmus	

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