



Speiseplan

16. bis 20.03.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Gnocchi Broccoli- Auflauf mit Tomaten	g	 Hähnchenstreifen in in Sahnesoße mit Zucchini dazu Reis	g	Vanillepudding mit Erdbeersoße	g
DIENSTAG	 Ravioli mit Tomatensoße und Beilagensalat	a,a1 i	 Spießbraten mit Kartoffelgratin und Buttergemüse 	4,7 g	Frisches Obst	g
MITTWOCH	 Kichererbsensuppe mit Tomaten, Paprika  und Spinat dazu ein Brötchen	a,a1	 Paniertes Schnitzel „Cordon bleu“ mit Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise	a, a1, 1,g, c, g	Ananas- Joghurt	
DONNERSTAG	 Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Apfelmus	a, a1, c, g	 Hacksteak mit Frischkäse dazu Bratdrillinge und Gemüse	a,a1 c,g	Frisches Obst	
FREITAG	 Gemüse- Maultaschen mit Rahmgemüse	a,a1 g	 Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Kartoffelpüree und Beilagensalat	a,a1 g	Schokopudding mit Sahne	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