



Speiseplan

09. bis 13.03.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Indisches Paprika-Kartoffel Curry		 Hähnchenbrustfilet mit Kräuterreis und Sc. Hollandaise und Beilagensalat	c,g	Milchreis mit Beeren	g
DIENSTAG	 Ricotta-Spinat-Lasagne mit Tomatensoße	a,a1 g i	 Rinderstreifen Balkan Art mit Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln		Frisches Obst	
MITTWOCH	 Bohnensuppe mit Kartoffeln dazu ein Brötchen 	i a,a1	 Paniertes Schnitzel Jäger Art dazu Spätzle und Beilagensalat 	a,a1 a,a1 c	Himbeerquark	g
DONNERSTAG	 Tortellini mit Zucchini und Erbsen	a,a1	 Rinderfrikadelle mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln	a,a1 c g	Frisches Obst	
FREITAG	 Gemüse- Polenta mit Käsesoße	a,a1 g	 Hähnchengyros mit Potato Cubes Krautsalat und Tzatziki	g	Karamellcreme	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