



Speiseplan

08. bis 12.06.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Süßkartoffelsuppe dazu eine Laugenbrezel	i a,a1	 Paniertes Schnitzel mit Rahmsoße dazu Schupfnudeln und Beilagensalat	a,a1 g c g	Grießdessert mit Zimtucker	g
DIENSTAG	 Rigatoni mit Tomaten- Sahnesoße und Erbsen dazu Beilagensalat	a,a1 g,i	 Rinderstreifen mit buntem Gemüse dazu Kräuterreis	g	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Mediterrane Kartoffel- Gemüse Pfanne mit Schmand	g	 Chicken Nuggets mit Kartoffel- Wedges und Currydipp	a,a1 1,c	Vanillepudding mit Erdbeersoße	g
DONNERSTAG	 Makkaroni mit Frischkäse und Kirschtomaten	a,a1 g	 Chili Con Carne mit einem Brötchen und Beilagensalat	i a,a1	Frisches Obst	
FREITAG	 Tomaten- Zucchini Gemüse dazu Vollkornreis und Gurkensalat	i vegan	 Spießbraten mit Kartoffelgratin dazu Beilagensalat	4,7 g	Mousse au Chocolat	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