



# Speiseplan

02. bis 06.02.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	<p>✖ Griechischer Bohneneintopf mit Sellerie und Möhren dazu Laugengebäck </p> <p>✖ Blumenkohl- Käse Medaillon mit Kräutersoße Gemüse Couscous</p>	i a,a1	<p>✖ Paniertes Schnitzel mit Kartoffeln und Rahmgemüse </p> <p>✖ Rinderstreifen „Teriyaki“ mit Basmatireis dazu Beilagensalat</p>	a,a1 g	Kirschjoghurt	
DIENSTAG	<p>✖ Kartoffel- Gemüse Gratin</p>	g	<p>✖ Hähnchenbrustfilet auf Pasta mit Spinat- Käsesoße dazu Gurkensalat </p>	a,a1 g	Frisches Obst	
MITTWOCH	<p>✖ Spätzle- Spitzkohl- Champignon Auflauf</p>	a,a1 g	<p>✖ Currywurst mit Bratkartoffeln </p>	4,7	Vanillepudding mit Erdbeersoße	
DONNERSTAG	<p>✖ Kleine Ofenkartoffeln mit buntem Gemüse dazu Sc. Hollandaise</p>	c	<p>✖ Hähnchenstreifen mit Lauchgemüse dazu Reis und Bohnensalat </p>	g	Frisches Obst	
FREITAG					Fruchtquark	

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de  
Email: [INFO@PEROCATERING.DE](mailto: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

# ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Farbstoff	1	
Konserviert	2	
Koffeinhaltig	3	
Antioxidationsmittel	4	 Vegetarisch
Geschmacksverstärker	5	
Geschwefelt	6	 Geflügel
Phosphat	7	
Geschwärzt	8	 Rindfleisch
Gewachst	9	
Süßungsmittel	10	 Fisch
Enthält Phenylalaninquelle	11	
Unter Schutzatmosphäre verpackt	12	 Schweinefleisch