



Speiseplan

02. bis 06.02.2026



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

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