



Speiseplan

15. bis 19.06.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Rote- Linsen Suppe mit Tomaten dazu eine Laugenstange 	a,a1	 Gegrilltes Hähnchensteak auf Ratatouille mit Reis		Vanillequark mit Früchten	g
DIENSTAG	 Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Apfelmus	a,a1 c,g	 Rindergulasch mit Paprika dazu Nudeln	a,a1	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Spaghetti mit Tomatensoße und Beilagensalat	a,a1 i	 Bratwurst mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse 	4,7 g g	Stracciatella-Creme	g
DONNERSTAG	 Gemüsecurry mit Basmatireis		 Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffel Cubes dazu Curry Mayonnaise	a,a1 1,i	Frisches Obst	
FREITAG	 Schupfnudel-Gemüse Pfanne mit Sc. Hollandaise	a,a1 g	 Rinderfrikadelle mit Kartoffelgratin und Bohnensalat		Schokopudding mit Sahne	so

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