



Speiseplan

04. bis 08.05.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Bunt Gemüse mit Kräuterkartoffeln dazu Schmand	g	Hähnchencurry mit Gemüse dazu Basmatireis	i	Vanillepudding mit Schokosoße	g
DIENSTAG	Ricotta- Spinat Lasagne mit Tomatensoße und Beilagensalat	a,a1 g i	Rinderfrikadelle mit Petersilienkartoffeln und Rahmgemüse	a,a1 c a,a1 g	Frisches Obst	
MITTWOCH	Erbsensuppe mit Kartoffeln dazu ein Brötchen	a,a1	Rinderstreifen Stroganoff Art mit Schupfnudeln	g a,a1 c	Stracciatellacreme	g
DONNERSTAG	Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Apfelkompott	a, a1 c, g	Grillsteak mit Ajvardipp dazu Potato Cubes und Salat		Frisches Obst	
FREITAG	Rigatoni mit Tomaten- Sahnesoße und Erbsen	a,a1 i g	Hähnchen Picata auf Kräuterreis mit Gemüse dazu Sc. Hollandaise	a a1 g	Erdbeer-Joghurt	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