Speiseplan

16. bis 20.11.2026

fresh for you

TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Minestrone mit Kartoffeln dazu ein Brötchen (vegan)	a,a1	Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen dazu Kartoffeln	g	Apfelmus	g
DIENSTAG	Milchreis mit Pflaumenkompott und Zimtzucker	g, 3	Penne „al Forno“ mit Schinken, Erbsen und Käse dazu Beilagensalat	a,a1 4,7 g	Frisches Obst	
MITTWOCH	Karoffel- Kohlrabi Möhren Gratin mit Bohnensalat	g	Hähnchenstreifen in Erdnuss- Kokos Soße mit Gemüse dazu Basmatireis	e	Fruchtjoghurt	g
DONNERSTAG	Maultaschen mit Ratatouille Gemüse	a a1 c,i	Rinder- Maultaschen mit Ratatouille Gemüse	a a1 c,i	Frisches Obst	
FREITAG	Kürbis- Broccoli- Linsen- Curry dazu Mie- Nudeln (vegan)	a,a1	Chicken Nuggets mit Kartoffel- Cubes, Süß- Saurer Dipp und Beilagensalat	a,a1	Karamellpudding	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