



# Speiseplan

15. bis 19.12.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Gnocchi in Tomaten- Gemüse Soße dazu Beilagensalat	i	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Gemüsereis und Sc. Hollandaise	a, a1 c, g	Schokopudding mit Sahne	g
DIENSTAG	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	c g	Gyros mit Ofenkartoffeln und Tzatziki	a, a1, g	Frisches Obst	
MITTWOCH	Spaghetti mit Waldpilzen dazu Beilagensalat	g	Bratwurst mit Knödel dazu Schmorkohl	4,7 j	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesoße	g
DONNERSTAG	Erbsensuppe mit Gemüse dazu eine Laugengebäck	g, a, a1	Köfta Gemüsefrikadelle mit Kartoffel Wedges und Ajvardipp	a, a1 g c	Frisches Obst	

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