



Speiseplan

27. bis 31.10.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	c, g	 Hähnchengyros mit Djuwetsch- Reis und Tzatziki	g	Vanillepudding mit Fruchtsoße	g
DIENSTAG	 Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse und Béchamelsoße	a, a1, g	 Schnitzel „Cordon bleu“ mit Erbsen und Möhren, Sc. Hollandaise und Kartoffeln	a, a1, g	Frisches Obst	g
MITTWOCH	 Bunte Gemüsepfanne mit Pellkartoffeln und Kräuterquark	g	 Rindergulasch mit Kartoffelklößen		Kirschjoghurt	
DONNERSTAG	 Spaghetti mit Kirschtomatensoße und Beilagensalat	a,a1 g	 Putencurry mit Gemüse dazu Basmatireis		Frisches Obst	
FREITAG	 Kartoffel-Gemüsesuppe mit einer Laugenbrezel	g, i a,a1	 Bifteki mit Kartoffel Cubes dazu Beilagensalat	a,a1	Mousse au Chocolat	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