



Speiseplan

22. bis 26.06.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	 Kartoffel-Gemüse Gratin	g	 Hähnchengeschnetzeltes in Erdnuss- Kokos Soße dazu Basmatireis	e	Karamellpudding	g
DIENSTAG	 Semmelknödel mit Käse-Gemüse Soße	a,a1 g,c a,a1,g	 Currywurst mit Potato Cubes 	4,7	Frisches Obst	
MITTWOCH	 Gemüsesuppe mit einer Laugenbrezel	i a,a1	 Rindergeschnetzeltes mit Champignons dazu Petersilienkartoffeln	g	Erdbeer-Joghurt	g
DONNERSTAG	 Rigatoni mit Tomatensoße und Beilagensalat	a,a1 i	 Rigatoni „Bolognese“ mit Beilagensalat	a,a1 i	Frisches Obst	

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