



Speiseplan

08. bis 12.09.2025



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Gegrillte Süßkartoffel mit gebackenen Kichererbsen, Hummussoße dazu Tomatensalat		Rinderfrikadelle mit Butterspätzle und Rahmgemüse	a, a1, c, g, j	Mousse au Chocolat	g
DIENSTAG	Gemüse-Maultaschen mit Blattspinat und Sc. Bernaise	a, a1, c, i, c, g	Currywurst mit Potato Cubes Beilagensalat	4, 7, 12	Frisches Obst	
MITTWOCH	Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse und Béchamelsoße	a, a1, g	Hähnchengyros mit Zwiebeln, Tomatenreis und Tzatziki	g	Rote Grütze mit Vanillesoße	g
DONNERSTAG	Kartoffel-Lauchsuppe dazu eine Laugenstange	g, a, a1	Rindergulasch mit Pilzen dazu Knödel		Frisches Obst	
FREITAG	Schupfnudel Gemüse Pfanne mit Creme fraiche	a, a1, c, g	Hähnchenbrustfilet „Bruschetta“ mit Kräutertomaten dazu Butterdrillinge und Beilagensalat	d, g	Erdbeerpudding	g

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

PERO CATERING

perocatering.de

T: 06433/9484243// 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