



Speiseplan

26. bis 30.01.2026



TAG	MENÜ 1	Allergene u. Zusatzstoffe	MENÜ 2	Allergene u. Zusatzstoffe	DESSERT	Allergene u. Zusatzstoffe
MONTAG	Bandnudeln mit Pesto dazu Tomaten-Kräutersoße und Beilagensalat	a,a1 c	Hackfleischbällchen mit Rahmblumenkohl und Salzkartoffeln	c a,a1 g	Mousse Vanille mit Waldbeeren	g
DIENSTAG	Moussaka mit Paprika, roten Linsen und Beilagensalat	g	Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln dazu Erbsen und Möhren	a,a1	Frisches Obst	
MITTWOCH	Schupfnudel Gemüse Pfanne mit Joghurt Dipp	a, a1, c, g	Hähnchencurry mit Gemüse dazu Basmatireis	i	Götterspeise mit Sahne	g
DONNERSTAG	Erbsensuppe mit Laugengebäck	a,a1	Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	4, 7, g	Frisches Obst	

ÄNDERUNGEN UND IRRTUM VORBEHALTEN

FREITAG ZEUGNISAUSGABE

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

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