

# Speiseplan Cantina Catering

vom		13.11.2017		bis		17.11.2017		KW 46		
Tag	Montag 13.11.2017		Dienstag 14.11.2017		Mittwoch 15.11.2017		Donnerstag 16.11.2017		Freitag 17.11.2017	
Tagesmenü 1 inkl. zwei Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert	Pichelsteiner Eintopf mit Salzkartoffeln  5,40 €	Ri L	Hähnchenbrust in Estragonsoße mit Lauchsahne- Kartoffeln  5,40 €	G L	Linsen mit Spätzle und Wienerle  5,40 €	A C G L	Kalbsrahmgulasch mit Champignons und Bandnudeln  5,40 €	A C G L	Lachsschnitte auf Blattspinat mit Zitronensoße und Reis  5,40 €	D A C G L
Tagesmenü 2 inkl. zwei Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert	Mexikanische Gemüsepfanne mit Reis  5,30 €	G K L	Rotes Linsen Dal mit Chili-Polenta- Schnitte  5,30 €	A C E F G L	Farfalle mit Gorgonzolasoße, Birnen und Nüssen  5,30 €	A C G L	Gemüseauflauf mit Kartoffeln, Tomaten und Fetakäse  5,30 €	G K L	Bratapfel mit Stollencrumble und Zimtsoße  5,30 €	A C G
Cantina- Genüsse Wild Aktionsmenü inkl. zwei Komp. aus Suppe, Salat, Dessert	Gänselkeule mit Rotkohl und Kartoffelknödel  7,40 €	A C G L 2	Wildschweingulasch mit Waldpilzen und Spätzle  7,40 €	S A C G L	Rotkohlroulade mit Wildbratfüllung und Preiselbeergelee  6,90 €	A C G	Hirschrollbraten mit Backpflaumen und Semmelknödel  8,40 €	A C G L	Tages- empfehlung  5,40 €	
Salattheke und Beilagensalat	Salatbuffet klein 2,80 €		Salatbuffet groß 4,80 €		Beilagensalat 0,70 €					
Beilage - & Dessertangebot	Tagesbeilage 0,70 €		Tagesdessert 0,80 €		Tagessuppe 0,70 €				Änderungen vorbehalten!	
<b>Sie können die Beilagen aus den Menüs frei wählen!</b>										

"Weitere Informationen zu den einzelnen Speisen und darin enthaltenen Allergenen/ Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Fachpersonal. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung unserer Speisen kann ein Übergang von Allergenen nicht ausgeschlossen werden. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung"

Ri - Rind, S - Schwein

**Zusatzstoffe:** 1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsstoff, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt, 6- gewachst, 7- mit Phosphat, 8- mit Milcheiweiß, 9- koffeinhaltig, 10- chininhaltig, 11- mit Süßungsmittel, 12- enthält eine Phenylalaninquelle, 13- mit Taurin, 14- mit Nitritpöckelsalz, 15- mit Alkohol, 16 - mit Säuerungsmittel

**Allergene:** A- glutenhaltiges Getreide, B- Krebstiere, C- Ei, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch oder Laktose, H- Schalenfrüchte( Nüsse), L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere, K- Knoblauch,

## Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag von 7:00 bis 14:30 Uhr ( durchgehend) Ende der Essensausgabe 14:00 Uhr  
Freitag von 7:00 bis 13:30 Uhr (durchgehend), Ende der Essensausgabe 13:30 Uhr



Landratsamt Karlsruhe  
Beiertheimer Allee 2, 76137 Karlsruhe

www.cantina-catering.de  
info@cantina-catering.de  
cantina.catering@landratsamt-karlsruhe.de  
Jörg Olbricht 0721 / 936-99413