

# Speiseplan vom 11. Januar - 15. Januar 2021



cantina-catering@worka.de

Unsere Öffnungszeiten: 12.45 und 13.30 Uhr nur To Go!

Mittagessen:

Reservieren Sie bitte telefonisch unter 0721 936 99414  
(Mo. - Fr. von 8:00 bis 14:00 Uhr)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü 1</b> inkl. einer weiteren Komponente aus Suppe, Salat, Dessert	Gefüllte Paprika mit Pute und Gemüse-Reis Beilagensalat	Fisch-Spinat-Roulade mit Senfsauce und Kartoffelpüree Tagessuppe	Zwiebelnackensteak mit grünen Bohnen und Spätzle Tagesdessert	Spaghetti Bolognese mit Parmesan Tagessuppe	Rindergulasch mit Champignons und Schupfnudeln Beilagensalat
	5,40 €	D, G, J 5,40 €	S, A1, G 5,40 €	S, Ri, A1, G 5,40 €	Ri, A1, C 5,40 €
<b>Tagesmenü 2</b> inkl. einer weiteren Komponente aus Suppe, Salat, Dessert	Semmelknödel in Waldpilzrahmsauce Beilagensalat	Risotto mit getrockneten Tomaten und Oliven Tagesdessert	Tortellini Verdi mit Käse-Sahnesauce Beilagensalat	Massaman Curry mit Bulgur Beilagensalat	Veggie-Braten mit Bohnen, Kichererbsen und Farfalle Tagessuppe
	A1, G 5,30 €	G 5,30 €	A1, G 5,30 €	A1, F, G, 3A1 5,30 €	A1, C, G, J 5,30 €
<b>Aktionsmenü</b> inkl. zwei weiteren Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert	Tagesempfehlung	Selleriepuffer mit buntem Gemüse und Kräuterdip	Tagesempfehlung	Marillenknödel mit Vanilleeis und Früchtekompott	Tagesempfehlung
		A1, C, G, I 5,30 €		A1, G 5,30 €	
<b>Salattheke</b>	Beilagensalat 0,70 €				
<b>Beilagen &amp; Desserts</b>	Tagessuppe 0,70 €	Tagesbeilage 0,70 €	Tagesdessert 0,80 €		
<b>Beilagenteller</b>	Beilagenteller 3,00 € Auswahl von 3 täglich wechselnden Beilagen				

Eine Aufstellung der Zusatzstoffe und Allergene können Sie in der Cantina Catering einsehen.

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoffe; 2 - mit Konservierungsstoffen; 3 - mit Antioxidationsmittel; 4 - mit Geschmacksverstärker; 5 - geschwefelt; 6 - geschwärzt; 7 - mit Phosphat  
8 - mit Milcheiweis; 9 - koffeinhaltig; 10 - chininhaltig; 11 - mit Süßungsmittel; 12 - enthält eine Phenylalinquelle; 13 - gewachst; 14 - mit Taurin

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (A1 - Weizen, A2 - Roggen, A3 - Gerste, A4 - Hafer, A5 - Dinkel, A6 - Kamut); B - Krebstiere; C - Eier; D - Fisch; E - Erdnüsse; F - Soja; G - Milch  
H - Schalenfrüchte (H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Cashewkerne, H5 - Pecannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Macadamia H9 - Queensland)  
I - Sellerie; J - Senf; K - Sesam; L - Schwefeldioxid / Sulfite; M - Lupine; N - Weichtiere  
Ri - Rind, S - Schwein

