

# Speiseplan vom 20. September - 24. September 2021

Unsere Öffnungszeiten: 12.45 bis 14:00 Uhr  
 Mittagessen: 12.45 und 13.15 Uhr  
 (Abholung und Sitzplatzreservierung)

Kantine geöffnet. Vor-Ort-Verzehr nur mit Nachweis: geimpft, genesen oder negativ getestet möglich!  
 Weiterhin bieten wir Ihnen die Speisen zum Mitnehmen an.

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



cantina-catering@worka.de

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü 1</b> inkl. einer weiteren Komponente aus Suppe, Salat, Dessert	Metzgerei Fortenbacher Saure Linsen mit Spätzle und Wienerle  Wurzelgemüse als Beilage <small>S, K, L, M, C, G, Aa, 14</small> <b>5,40 €</b>	Metzgerei Fortenbacher Hühnerfrikassee mit Erbsen-Karottengemüse und Reis Tagesdessert <small>, K, L, G, M</small> <b>5,40 €</b>	Metzgerei Glasstetter Pfälzer Saumagen mit Kartoffelstampf  Kürbisgemüse als Beilage <small>S, Aa, G, M, L, 14</small> <b>5,40 €</b>	Metzgerei Fortenbacher Paniertes Schnitzel (Schwein oder Pute) mit Spätzle und Jus Beilagensalat <small>S, Aa, G, C, L</small> <b>5,40 €</b>	Rotbarsch Piccata mit Tomaten-Spaghetti Tagessuppe <small>, D, G, L, K</small> <b>5,40 €</b>
<b>Tagesmenü 2</b> inkl. einer weiteren Komponente aus Suppe, Salat, Dessert	Gebratene Spinatmaultaschen mit Gemüse und Ei Tagessuppe <small>C, Aa, K, L, M, G</small> <b>5,30 €</b>	Kräuterpfannkuchen mit Pilzragout  Beilagensalat <small>Aa, K, L, G, C</small> <b>5,30 €</b>	Linsendal mit Kardamon und gebratenen Reisbällchen Tagessuppe <small>, K, F, N</small> <b>5,30 €</b>	Kürbislasagne mit Mozzarella  Tagessuppe <small>, K, C, G, Aa</small> <b>5,30 €</b>	Penne Arabiatta  Tagesdessert <small>, Aa, L, K</small> <b>5,30 €</b>
<b>Aktionsmenü</b> inkl. zwei weiteren Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert					
<b>Salattheke</b>	Beilagensalat <b>0,70 €</b>				
<b>Beilagen &amp; Desserts</b>	Tagessuppe <b>0,70 €</b>	Tagesbeilage <b>0,70 €</b>	Tagesdessert <b>0,80 €</b>		
<b>Beilagenteller</b>	Beilagenteller <b>3,00 €</b> 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 - gewachst; 7 - mit Phosphat; 8 - mit Milcheiweiß; 9 - koffeinhaltig; 10 - chininhaltig; 11 - mit Süßungsmittel; 12 - enthält eine Phenylalaninquelle; 13 - mit Taurin; 14 - mit Nitritpökelsalz; 15 - mit Alkohol; 16 - Säuerungsmittel

Allergene: A - Glutenhaltiges Getreide (Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Gerste, Ad - Hafer, Ae - Dinkel, Af - Kamut); B - Krebstiere; C - Ei; D - Fisch; E - Erdnuss; F - Soja; G - Milch oder Laktose; H - Schalenfrüchte (Ha - Mandeln, Hb - Haselnüsse, Hc - Walnüsse, Hd - Cashewkerne, He - Pecannüsse, Hf - Paranüsse, Hg - Pistazien, Hh - Macadamianüsse, Hi - Queenslandnüsse); L - Sellerie; M - Senf; N - Sesam; O - Schwefeldioxid / Sulfite; P - Lupine; R - Weichtiere; K - Knoblauch; Al - Alkohol (Ri) - Rind, (S) - Schwein

