

Speiseplan vom 18. Oktober - 22. Oktober 2021

Unsere Öffnungszeiten: 12.45 bis 14:00 Uhr

Mittagessen: 12.45 und 13.15 Uhr
(Abholung und Sitzplatzreservierung)

Für den Vor-Ort-Verzehr gelten die Regelungen entsprechend des dreistufigen Warnsystems des Landes Baden-Württemberg.

Wir bieten Ihnen Speisen auch 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
Tagesmenü 1 inkl. einer weiteren Komponente aus Suppe, Salat, Dessert	Metzgerei Fortenbacher Piccata Milanese von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Spaghetti Tagesdessert <small>, G, K, L, C, Aa</small> 5,40 €	Metzgerei Fortenbacher Hausgemachte Cevapcici mit gegrillten Peperoni und Djuvec-Reis Tagesuppe <small>Ri, Aa, K, L, M</small> 5,40 €	Metzgerei Fortenbacher Gulasch "Ungarische Art" mit Bandnudeln Wurzelgemüse als Beilage <small>S, Aa, G, M, L, K, C</small> 5,40 €	Metzgerei Fortenbacher Paniertes Schnitzel (Schwein oder Pute) mit Spätzle und Jus Beilagensalat <small>S, Aa, G, C, L</small> 5,40 €	Backfisch mit Kartoffelsalat und Remouladensauce Tagesuppe <small>D, Aa, G, M, L, C</small> 5,40 €
Tagesmenü 2 inkl. einer weiteren Komponente aus Suppe, Salat, Dessert	Brezel-Knödel mit Pilzen und Lauch "a la creme" Beilagensalat <small>C, G, K, L, M, Aa</small> 5,30 €	Graupen-Bratlinge mit Asiatischem Spitzkohl- Kürbisgemüse Tagesdessert <small>F, K, Aa, G, L, N</small> 5,30 €	Hausgemachte Kartoffelrösti mit Käse überbacken und Spiegelei Tagessuppe <small>, C, G</small> 5,30 €	Tortellini mit Spinat und Käsesauce Tagessuppe <small>C, G, Aa, L, 8</small> 5,30 €	Piccanter Kaiserschmarrn mit Champignons und Gemüse Tagesdessert <small>, Aa, C, G, 8</small> 5,30 €
Aktionsmenü inkl. zwei weiteren Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert					
Salattheke	Beilagensalat 0,70 €				
Beilagen & Desserts	Tagessuppe 0,70 €	Tagesbeilage 0,70 €	Tagesdessert 0,80 €		
Beilagenteller	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 - gewachst; 7 - mit Phosphat
8 - mit Milcheiweiß; 9 - koffeinhaltig; 10 - chininhaltig; 11 - mit Süßungsmittel; 12 - enthält eine Phenylalinquelle; 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

