

# Speiseplan vom 17. Januar - 21. Januar 2022

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 vierstufigen 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
<b>Tagesmenü 1</b> inkl. zwei weiteren Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert oder Gemüsebeilage	Metzgerei Glastetter Wurstsalat mit Schwenkkartoffeln  S, 14, L, 2, 3, M <b>5,40 €</b>	Metzgerei Fortenbacher Hackbraten mit Ei und Kartoffelstampf  S, Ri, M, C, G <b>5,40 €</b>	Metzgerei Fortenbacher Tafelspitz mit Meerretichsauce und Bouillon-Kartoffeln  Ri, G <b>5,40 €</b>	Metzgerei Fortenbacher Knusperschnitzel (Pute oder Schwein) mit Spätzle  S, C, G, Aa <b>5,40 €</b>	Rotbarschfilet mit Dillsauce und Wellenbandnudeln  D, G, Aa, C <b>5,40 €</b>
<b>Tagesmenü 2</b> inkl. zwei weiteren Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert oder Gemüsebeilage	Asiatische Mie Nudelpfanne mit Gemüse  Aa, L <b>5,30 €</b>	Gefüllte Paprika mit Reis und Tomatensauce  K <b>5,30 €</b>	Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut und Räuchertofu  Aa, 16, F, C <b>5,30 €</b>	Spanische Tortilla mit Kräuterdip  G, C <b>5,30 €</b>	Karamalisierte Grießschnitte mit Beeren  G, Aa <b>5,30 €</b>
<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 Milcheiweis; 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

