

# Speiseplan vom 16. Mai - 20. Mai 2022

**Unsere Öffnungszeiten:** 07.00 - 10.30 Uhr / 11.30 - 14:00 Uhr (freitags bis 13.30 Uhr)  
**Frühstück:** 07.00 bis 10.30 Uhr  
**Mittagessen:** 11.30 bis 13.30 Uhr (freitags bis 13.00 Uhr)  
**Wir bieten Ihnen Speisen zum Mitnehmen an.**



cantina-catering@worka.de

**Für Reservierungen erreichen Sie uns telefonisch unter 0721 936 99414 (Mo. - Fr. von 8:00 bis 14:00 Uhr)**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü 1</b> inkl. einer weiteren Komponente aus Suppe, Salat, Dessert	<b>Metzgerei Glasstetter</b> Hähnchenschlegel mit Ratatouille und Rosmarinkartoffel K <b>5,40 €</b>	<b>Metzgerei Fortenbacher</b> Pulled Pork Burger mit Wedges und Dip K, S, C, G, Aa <b>5,40 €</b>	<b>Metzgerei Glasstetter</b> Cevapcici mit Djuvekreis und Ajvar R, S, L, K <b>5,40 €</b>	<b>Metzgerei Fortenbacher</b> Paniertes Schnitzel von Pute oder Schwein mit Pommes frites und Jus S, Aa, C, L, G <b>5,40 €</b>	<b>Matjes Hausfrauenart</b> mit Salzkartoffeln . D, G <b>5,40 €</b>
<b>Tagesmenü 2</b> inkl. einer weiteren Komponente aus Suppe, Salat, Dessert	<b>Veggi Burger</b> mit Cocktailsauce und Sommer Gemüse Aa, K, L, G, C <b>5,30 €</b>	<b>Canelloni mit Bechamel, Tomatensoße und Käse überbacken</b> Aa, C, K, L <b>5,30 €</b>	<b>ASIA Nudeln</b> mit Frühlingsrollen Aa, K, L, N, G <b>5,30 €</b>	<b>Gemüsestrudel</b> mit Dip und Kartoffeln Aa, K, L <b>5,30 €</b>	<b>Tortillas mit Kartoffel und Paprika dazu Gemüsepfanne</b> . C, K, L <b>5,30 €</b>
<b>Aktionsgericht</b> ohne weitere Komponenten	<b>Salat "Tomaten-Mozzarella"</b> mit Frischem Basilikum Pesto und Baguette Aa, G <b>5,40 €</b>	<b>Großer gemischter Salat</b> mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Sweetchiliesauce . Aa, K, L <b>5,40 €</b>	<b>Brotsalat</b> mit Tomaten und Avocado Aa, G <b>5,40 €</b>	<b>Salat ITALIE</b> mit Schinken-Käse-Ei G, C, K, L <b>5,40 €</b>	<b>Rucolasalat</b> mit Erdbeeren, Dressing und Hähnchen-Pinchitos . K, L, G <b>5,40 €</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 - geschwärzt; 7 - mit Phosphat  
 8 - mit Milcheiweiß; 9 - koffeinhaltig; 10 - chininhaltig; 11 - mit Süßungsmittel; 12 - enthält eine Phenylalaninquelle; 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

