

Speiseplan vom 1. August - 5. August 2022

Unsere Öffnungszeiten: **08.00 - 10.30 Uhr / 11.30 - 14.00 Uhr (freitags bis 13.30 Uhr)**
 Frühstück: 08.00 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 |
|---|---|--|--|--|--|
| Tagesmenü 1 inkl. zwei weiteren Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert | Metzgerei Fortenbacher Hähnchenkeule mit Thymianpolenta dazu Ratatouille | Metzgerei Fortenbacher Putengyros mit Weißkrautsalat, Wedges und Tzatziki | Metzgerei Glasstetter Maultaschen mit Specksauce und Kartoffelsalat | Metzgerei Fortenbacher Paniertes Schnitzel von Pute oder Schwein mit Pommes frites und Jus | Rotbarsch Saltimbocca mit Fenchel-Penne und Salbeisauce |
| | . G, 8, K 6,50 € | L, G, 8, K 6,50 € | Ri, S, L, Aa, C 6,50 € | S, Aa, C, L 6,50 € | D, G, 8, Aa, C 6,50 € |
| Tagesmenü 2 inkl. zwei weiteren Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert | Frühlingsrollen mit Glasnudelsalat | Pfannkuchen gefüllt mit Blumenkohl a la creme | Hausgemachte Rösti mit Spinat und Spiegelei | Bunter Salatteller mit gebackenem Camembert und Baguette | Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelsmus und Vanilleeis |
| | F, K, Aa, C, N 6,40 € | Aa, C, 8, G 6,40 € | C, K, G, 8 6,40 € | Aa, G, 8, C 6,40 € | Aa, C, G, 8 6,40 € |
| Aktionsgericht ohne weitere Komponenten | Salat Italia mit gekochtem Ei, Schinken und Käse | Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Früchten | Griechischer Salat mit Fetakäse und Focaccia | Salat "Tomaten-Mozzarella " mit Frischem Basilikum Pesto und Baguette | |
| | S, C, L, G, 8 6,50 € | . Aa, L 6,50 € | Aa, G, K, L, 8 6,50 € | Aa, G, 8 6,50 € | |
| Salattheke | Beilagensalat 1,20 € | | | | |
| Beilagen & Desserts | Tagessuppe 1,20 € | Tagesbeilage 1,20 € | Tagesdessert 1,20 € | | |
| Beilagenteller | Beilagenteller 3,50 € | 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 Natriumpökelsalz; 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

