

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

