eat[at]work
BUSINESSCATERING BY CULINARIA

»Speiseplan«

KW45/ 02.11.-06.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
»Schüsselglück«	Tomatisierte Zwiebelrahmsuppe mit Grana Padano 11, G	Penne alla siciliana mit Auberginen, Kapern, Tomaten, Basilikum & Oliven dazu Grana Padano 11, A1, G	Linseneintopf mit Gemüsen & Kartoffelwürfeln, Bockwurst, Brötchen 8, A1, I, J, L	Farfalle mit gelben Tomaten, Artischocken, Basilikum & Grana Padano 11, A1, G	Bayrischer Wurstsalat mit Laugengebäck
»Energielieferant«	Türkische Bowl:Romana, Bulgur, PulledTurkey, Feta, Granatapfel, Harrisa Joghurt, gepickelte Gurke, Feige, Dressing / Veggie cigköfte 11, A1, G, J, L	Türkische Bowl:Romana, Bulgur, PulledTurkey, Feta, Granatapfel, Harrisa Joghurt, gepickelte Gurke, Feige, Dressing / Veggie cigköfte 11, A1, G, J, L	Türkische Bowl:Romana, Bulgur, PulledTurkey, Feta, Granatapfel, Harrisa Joghurt, gepickelte Gurke, Feige, Dressing / Veggie cigköfte 11, A1, G, J, L	Türkische Bowl:Romana, Bulgur, PulledTurkey, Feta, Granatapfel, Harrisa Joghurt, gepickelte Gurke, Feige, Dressing / Veggie cigköfte 11, A1, G, J, L	Türkische Bowl:Romana, Bulgur, PulledTurkey, Feta, Granatapfel, Harrisa Joghurt, gepickelte Gurke, Feige, Dressing / Veggie cigköfte 11, A1, G, J, L
»Veggie & Vegan«	Cremiges Farfalle-Kürbis-Gratin 11, A1, C, G	Schupfnudel mit Sauerkraut & Kräuterschmand 11, A1, G	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Salat der Saison 11, C, G, I	Herzhafter Kartoffelgulasch mit Paprika, Mohrrübe & Petersilien Schmand 11, G, I	Spinatknödel auf Tomatenragout C, I, J
»Klassiker«	Gebratenes Putensteak mit Brokkoli & Kräuter Hollandaise gratiniert, Ofen-Drillinge 11, A1, C, G	Schnitzel vom Schweinerücken Wiener Art mit Erbsen & Möhren, dazu Pommes frites 11, A1, C, G	Gebratener Seelachs auf Safran-Sauce mit Blattspinat & Reis 11, D, G	Hausgemachte Rinderfleisch-Frikadelle serviert mit Ajvar & Djuwetschreis 11, A1, C, G, I, J	Herzhafte Currywurst mit Pommes Frites 8, J, I
»Fisch & Fleisch«	Salat der Saison mit Limonendressing und gebackenen Calamaresringe, dazu Aioli A1,11, G, L, N	Thunfischsteak vom Grill mit Wasabi-Mayo, Soja, Wakame-Salat & Basmatireis 1, 11, C, D, F, G, I, K	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rotkohl & Kartoffelpüree 9, 11, G, I, J, L	Rinderleber Berliner Art mit Röstzwiebeln, Äpfeln und Püree 11, G	Gebackenes Fischfilet mit Sauce Tartare, Blumenkohl & Kartoffeln 11, A1, C, D, G

Jedes Menü beinhaltet als Beilage einen Salat, sowie ein Dessert.
Verfügbarkeit nur solange der Vorrat reicht. Änderungen sind vorbehalten.

Icons = VEGGIE VEGAN VEGAN MÖGLICH

eat[at]work
BUSINESSCATERING BY CULINARIA

»Zusatzstoffe & Allergene«

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

A	Glutenhaltiges Getreide
A1	enthält Weizen
A2	enthält Roggen
A3	enthält Gerste
A4	enthält Hafer
A5	enthält Dinkel
A6	enthält Kamut
B	enthält Krebstiere
C	enthält Eier
D	enthält Fisch
E	enthält Erdnuss
F	enthält Soja
G	enthält Milch und Milcherzeugnisse
H	enthält Schalenfrüchte/Nüsse
H1	enthält Mandel
H2	enthält Haselnuss
H3	enthält Walnuss
H4	enthält Kaschunuss
H5	enthält Pekannuss
H6	enthält Paranuss
H7	enthält Pistazie
H8	enthält Macadamianuss
I	enthält Sellerie
J	enthält Senf
K	enthält Sesam
L	enthält Schwefeldioxid
M	enthält Lupine
N	enthält Weichtiere
1	mit Farbstoff
1.1	Zuckerkulör E150d
1.2	Carotine E160e
2	mit Konservierungsstoff
2.1	Natriumbenzoat
3	mit Antioxidationsmittel
3.1	Ascorbinsäure
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel
9.1	Acesulfam-K
10	Aspartam & Phenylalaninquelle
11	mit Milcheiweiß
12	Koffeeinhaltig