eat[at]work
BUSINESSCATERING BY CULINARIA

»Speiseplan«

KW 25/ 16.06.-20.06.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
»Schüsselglück«	Cremiger Kartoffel Eintopf mit Gemüsen & Bockwurst dazu Brötchen o. Wurst Vegan 11, A1, I, J, L	Italienisches Salchicha Hackfleisch-Tomatenragout mit Penne 11, A1, I	Pichelsteiner Rindfleisch Eintopf mit Lauch, Karotte, Wirsing, Petersilienwurzel, Sellerie dazu Brötchen A1, I		Pikante Kürbissuppe- Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch I
»Energielieferant«	Greco Bowl: Orzo, Eisbergsalat, Bauernsalat, Feta, Hähnchen-Gyros, Tzatziki Veggie: Gyros-Sojaschnetzel 11, A1, D, J, I	Greco Bowl: Orzo, Eisbergsalat, Bauernsalat, Feta, Hähnchen-Gyros, Tzatziki Veggie: Gyros-Sojaschnetzel 11, A1, D, J, I	Greco Bowl: Orzo, Eisbergsalat, Bauernsalat, Feta, Hähnchen-Gyros, Tzatziki Veggie: Gyros-Sojaschnetzel 11, A1, D, J, I		Greco Bowl: Orzo, Eisbergsalat, Bauernsalat, Feta, Hähnchen-Gyros, Tzatziki Veggie: Gyros-Sojaschnetzel 11, A1, D, J, I
»Veggie & Vegan«	Blumenkohl-Spätzle-Pfanne mit Schmorzwiebeln und Kräuter Dip 11, A1, C, G	Gemüseschnitzel mit Pilzsauce und Kartoffelstampf 11, A, I	Cremiger Maccaroni Auflauf mit Zucchini, Lauch & Trüffel Tapanade mit Käse gratiniert 11, A1, G		Käse-Tortellini Basilikumsauce 11, A1, C, G
»Klassiker«	Gebackenes Putenschnitzel im Nacho Mantel mit Salsa & Guacamole, serviert mit Steak Fries 8, 11, A1, C, G, L	Metzger Sonnenscheins Ofenfrischer Leberkäse mit Spiegelei & Bratkartoffel C, J	Cordon bleu von der Pute mit Gemüsen & Drillingen 11, A1, C, G		Fish & Chips Seelachs im Backteig mit Remouladen Sauce & Pommes frites 11, A1, C, D, G, J
»Fisch & Fleisch«	3 Matjes Filets mit Apfel-Honig Sauce grünen Bohnen & Speck-Kartoffeln 11, D, G, L	Mariniertes Jamaica „Jerk Hähnchen" mit Bohnen & Kokosreis J	Steak vom norwegischen Lachs mit Sauerampfersauce & Kartoffeln 11, D, G		Herzhafter Wurstgulasch mit Paprikasteifen, dazu Nudeln 8, 11, A1, J, I

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

Icons = VEGGIE VEGAN

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