eat[at]work
BUSINESSCATERING BY CULINARIA

»Speiseplan«

KW 50/ 08.12.-12.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
»Schüsselglück«	Marokkanischer Harira-Eintopf mit Kichererbsen, Linsen, Tomaten,Karotten & Sellerie I	Reibekuchen mit Apfelmus, Schwarzbrot & Butter 11, A1, C, G,	Farfalle Amatriciana mit Zwiebeln, Tomaten, Chili, (Speck extra) & Grana Padano 11, A1, G	Fussili in Gorgonzolasauce mit Birne & Grana Padano 11, A1, G	Hackfleisch-Käse-Lauch Suppe mit Brötchen 11, A1, G
»Energielieferant«	Culi-Deluxe-Bowl: Drillinge, Champignons, rote Bete, Blattsalat, Hirtenkäse, Frühlauch, Pesto & Roastbeef 11, G, J, L	Culi-Deluxe-Bowl: Drillinge, Champignons, rote Bete, Blattsalat, Hirtenkäse, Frühlauch, Pesto & Roastbeef 11, G, J, L	Culi-Deluxe-Bowl: Drillinge, Champignons, rote Bete, Blattsalat, Hirtenkäse, Frühlauch, Pesto & Roastbeef 11, G, J, L	Culi-Deluxe-Bowl: Drillinge, Champignons, rote Bete, Blattsalat, Hirtenkäse, Frühlauch, Pesto & Roastbeef 11, G, J, L	Culi-Deluxe-Bowl: Drillinge, Champignons, rote Bete, Blattsalat, Hirtenkäse, Frühlauch, Pesto & Roastbeef 11, G, J, L
»Veggie & Vegan«	Gemüseschnitzel mit Ratatouille und Drillingen A1, I	Burger mit Kürbis-Cia-Samen Patty, Salat, Tomate Zwiebelmarmelade, Trüffel-Mayonnaise & Süßkartoffel Pommes 11, A1, C G, I, K, L	Gemüse-Maultaschen in Tomatensugo mit buntem Wurzelgemüse & Röstzwiebeln 11, A1, C, G, I	Frühlingsrolle auf pikantem Glasnudel-Sprossen-Gemüsesalat 1A1, C, F, I, J, K, L	Quesadillas "Mexican Style" gefüllt mit Bohnen, Mais, Paprika, Süskartoffeln, Käse mit Salsa & Guacamole 11, A1, G
»Klassiker«	Bifteki, Rindfleisch Frikadelle mit Schafskäse-Topping & Djuwetsch-Reis 11, A1, C, G, I, J	Herzhaftes Lammcurry mit Blattspinat & Basmatireis 11, G	Paprikaschote gefüllt mit Rinderhack auf Reis und Tomaten Ragout 11, G, I	Hausgemachter Grünkohl mit Mettwurst I, J	Enchiladas "Mexican Style", gefüllt mit Rinderhackfleisch, Bohnen & Mais 11, A1, G, I
»Fisch & Fleisch«	Indisches Hähnchen Curry mit Kokosmilch, serviert mit Reis & Gurkenraita 11, G, I	Cheeseburger Klassisch mit Pommes Frites 11, A1, A2, G	Hühnerfrikassee mit Spargel & Champignons dazu Reis 11, G	Caesar Salad mit Geflügelstreifen, Croutons & Grana Padano 11, A1, C, D, G, L	Gebratenes Fischfilet mit Gemüsen, Bercysauce & Kartoffeln 11, D, G

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