eat[at]work
BUSINESSCATERING BY CULINARIA

»Speiseplan«

KW46/ 09.11.-13.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
»Schüsselglück«	Spitzkohleintopf mit Mettwurst ohne Wurst vegan 8, 11, G, I, J	Curry Penne mit frischem Kürbis & Chili A1	Thailändische Tom Kha Gai Suppe mit Hähnchen & Brötchen A1, D	Farfalle mit Rucola & Tomatenpesto, dazu Grana Padano 11, A1, G	Soljanka mit Brötchen 3, 8, 9, 11, A1, G, i, J
»Energielieferant«	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L
»Veggie & Vegan«	Linsen à la Provence mit knusprigem Kräuterbaguette A1	Raviolini gefüllt mit Paprikafrischkäse, geschwenkt in Basilikumbutter & Grana Padano 11, A1,G, I	Süßkartoffelgnocchi mit Paprika und jungem Lauch in veganem Rahm	Geschmorte Aubergine mit Gemüse Couscous, serviert auf Tomaten Sugo, Grana Padano extra A1, G, I	Rosenkohlpfanne mit Kartoffeln und jungem Lauch I
»Klassiker«	Pikantes Rindercurry mit Basmatireis & Raita 11, F, G	Rheinischer Sauerbraten Gulasch dazu Apfelkompott mit Rotkohl & Klößen 3,11, I, L,	Hähnchenbrust mit Blattspinat & Sauce Hollandaise, dazu Rösti 11, C, G	Paniertes Fischfilet mit Sauce Remoulade & Kartoffelsalat 11, A1, C, D, G, L	Käse - Schinken Pfannkuchen mit Salat 3, 11, A1, C, G
»Fisch & Fleisch«	Hähnchenschnitzel auf Pfifferling-Kräutersauce serviert mit Marktgemüse & Kroketten A1, C, G, I	Lahmacun mit verschiedenen Garnituren 11, A1, G, J, L	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce und Pommes frites 11, A1, C, G	Chili con carne vom Rind mit Reis I	Steak vom Seelachs mit Cafe de Paris Sauce Zucchini & Wedges D, G, L

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