eat[at]work
BUSINESSCATERING BY CULINARIA

»Speiseplan«

KW47 /16.11.-20.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
»Schüsselglück«	Paprika-Kartoffeleintopf mit Gefügelhackbällchen dazu Brötchen 11, A1, C, G, I, J	Mexikanischer Nudelauflauf mit Rinder Hackfleisch, Bohnen, Mais & Käse 11, A1, G	Allgäuer Käsespätzle mit Restzwiebeln 11, A1, C, G	Weiße Bohnensuppe Arrabiata mit Wurst, dazu Brötchen 8, 11, A1, I, J, L	Asiatischer Hühnersuppe mit Zitronengras F, I
»Energielieferant«	Greco Bowl: Orzo, Eisbergsalat, Bauernsalat, Feta, Hähnchen-Gyros, Tzatziki Veggie: Gyros-Sojaschnetzel A1, G, J, L	Greco Bowl: Orzo, Eisbergsalat, Bauernsalat, Feta, Hähnchen-Gyros, Tzatziki Veggie: Gyros-Sojaschnetzel A1, G, J, L	Greco Bowl: Orzo, Eisbergsalat, Bauernsalat, Feta, Hähnchen-Gyros, Tzatziki Veggie: Gyros-Sojaschnetzel A1, G, J, L	Greco Bowl: Orzo, Eisbergsalat, Bauernsalat, Feta, Hähnchen-Gyros, Tzatziki Veggie: Gyros-Sojaschnetzel A1, G, J, L	Greco Bowl: Orzo, Eisbergsalat, Bauernsalat, Feta, Hähnchen-Gyros, Tzatziki Veggie: Gyros-Sojaschnetzel A1, G, J, L
»Veggie & Vegan«	Fagottini Pomodoro Basilico mit Rucola Pesto & Cashew & Gran Padano A1, H4	Bunte Schupfnudeln mit Champignons, Austernpilzen, Kräuterseitlinge roten Zwiebeln & Petersilien-Dip 11, A1, C, G	Thai-Gemüse-Curry-Kokos Pfanne mit Reis A1, F, I, K	Penne mit vegetarischer Bolognese & Grana Padano 11, A1, A5, G, I	Vegane Bratwurst mit geschmorten Möhren, Sauce, Risolette-Kartoffeln F
»Klassiker«	Hähnchen Cordon Bleu mit Rahmwirsing & Kartoffel Stampf 11, A1, C, G	Penne mit Rinder-Bolognese & Grana Padano 11, A1, G, I	Leineweber-Pfannkuchen mit Salat 11, A1, C, G, J, L	Hausgemachter Grünkohl mit Mettwurst 8, J	Metzger Sonnenscheins; Italienische Bratwurst vom Schwein mit Rucola-Kartoffelpüree 8, 11, G, I, J
»Fisch & Fleisch«	Kaphechtfilet mit Kräutermayonaise, an buntem Salat in Zitronendressing, dazu Baguette 11, A1, D, G, J	Ofenfrische halbe entbeinte Ente, mit Orangensauce, Rotkohl & Klößen A1,11	Hausgemachte Frikadelle vom Rind, mit grüner Pfeffersauce, Rotkohl & Kartoffelstampf 11, A1, C, G, I, J	Puten Geschnetzeltes Züricher Art mit Buttererbsen & Spätzle 11, A1, C, G	Seelachs Bordelaise mit Basilikumsauce dazu Kartoffeln 11, A1, 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