

Speiseplan Cantina Catering

| | | vom | | 02.10.2017 | | bis | | 06.10.2017 | | KW 40 | |
|---|---|-----------------------------|-------------------------|------------|--|-------------------|---|------------------------|--|------------------|--|
| Tag | Montag 02.10.2017 | | Dienstag 03.10.2017 | | Mittwoch 04.10.2017 | | Donnerstag 05.10.2017 | | Freitag 06.10.2017 | | |
| Tagesmenü 1 inkl. zwei Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert | Krustenbraten mit Spitzkohl und Kartoffelstampf 5,40 € | S A C L 14 | Tag der | | Glasstetter's geräuchertes Almsteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 5,40 € | S G | Saftiges Rindergoulasch mit Spätzle 5,40 € | Ri A C G L | Gebratene Lachsschnitte mit Senfsoße, Blattspinat und Dillkartoffeln 5,40 € | D A C G | |
| Tagesmenü 2 inkl. zwei Komponenten aus Suppe, Salat, Dessert | Tortellini Ricotta Spinat mit Kirschtomaten, Fenchel und Tomatensugo 5,30 € | A C G | deutschen | | Pilzpfanne mit Butternudeln 5,30 € | A C G | Gefüllte Kartoffelbällchen in Aurorasose mit Basilikum und Mozzarella 5,30 € | A C G L | Dampfnudeln mit Vanillesoße 5,30 € | A C G | |
| Tages- empfehlung Aktionsmenü inkl. zwei Komp. aus Suppe, Salat, Dessert | Spareribs mit BBQ-Soße, Ofenkartoffel und Sour Cream 6,50 € | S A C G 2 11 | Einheit | | Kalbsrollbraten mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Spätzle 6,90 € | Ri A C G | Tahin mit Hähnchenkeule und Cous Cous 7,00 € | E F H K N | Tages- empfehlung 5,40 € | | |
| Salattheke und Beilagensalat | Salatbuffet klein 2,80 € | | Salatbuffet groß 4,80 € | | Beilagensalat 0,70 € | | | | | | |
| Beilage - & Dessertangebot | Tagesbeilage 0,70 € | | Tagesdessert 0,80 € | | Tagessuppe 0,70 € | | | | Änderungen vorbehalten! | | |
| Sie können die Beilagen aus den Menüs frei wählen! | | | | | | | | | | | |

* Weitere Informationen zu den einzelnen Speisen und darin enthaltenen Allergenen/ Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Fachpersonal. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung

unserer Speisen kann ein Übergang von Allergenen nicht ausgeschlossen werden. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung*

Ri - Rind, S - Schwein

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsstoff, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt, 6- gewachst, 7- mit Phosphat, 8- mit Milcheiweiß, 9- koffeinhaltig, 10- chininhaltig, 11- mit Süßungsmittel, 12- enthält eine Phenylalaninquelle, 13- mit Taurin, 14- mit Nitritpöckelsalz, 15- mit Alkohol, 16 - mit Säuerungsmittel

Allergene: A- glutenhaltiges Getreide, B- Krebstiere, C- Ei, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch oder Laktose, H- Schalenfrüchte(Nüsse), L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere, K- Knoblauch,

Offnungszeiten:

Montag - Donnerstag von 7:00 bis 14:30 Uhr (durchgehend) Ende der Essensausgabe 14:00 Uhr

Freitag von 7:00 bis 13:30 Uhr (durchgehend), Ende der Essensausgabe 13:30 Uhr



Landratsamt Karlsruhe
Beiertheimer Allee 2, 76137 Karlsruhe

www.cantina-catering.de
info@cantina-catering.de

cantina.catering@landratsamt-karlsruhe.de

Jörg Olbricht 0721 / 936-99413