



Speiseauswahl 27.03.-31.03.2023



**Unser
Wochenklassiker:
#8
RAVIOLI ALA PANNA
*SCHWEIN/GEFLÜGEL***
 Schinken-Sahne-Sauce^{1,3} | Reibekäse

**Für die ganze Woche
bestellbar!**

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
#2	PENNE RIGATI *VEGGIE* Tiroler Bergkäsesauce Wiesenkräuter Kürbiskernöl Geröstete Kürbiskerne 	THAI-GEMÜSECURRY *VEGAN* Kokosmilch Zitronengras Sprossen Edamame Rote Currypaste Basmatireis 	RAVIOLI GEFÜLLT MIT RATATOUILLE ALLA NAPOLI *VEGAN* Oliven Kapern Getrocknete Tomaten Cashew-Brösel 	COUS COUS TABOULEH *VEGAN* Geschmorte Gelbe Bete Aprikosenschutney Allerlei Kräuter 	BUNTE SCHUPFNUDEL PFANNE Champignons Lauch Spitzpaprika Röstzwiebeln
#3	CHILI CON CARNE *RIND/SCHWEIN* Mais Kidneybohnen Kumin Käse Fluffiger Basmatireis 	SCHNITZEL VON DER HÄHNCHENBRUST Würzige Bratensauce Kartoffel-Radieschen-Salat 	GRIECHISCHES PFANNENGYROS *SCHWEIN* Aromatischer Pilaw-Reis Gurken-Knoblauchcreme 	GEBRATENE EIERNUDELN Panierte Hühnerstreifen Buntes Sprossengemüse Sweet Chili 	GEBRATENES ROTBARSCHFILET Grüne Tagliatelle Frühlingsgemüse Estragon Sauce
#4	GESCHNETZELTES VON DER SCHWEINELEUDE Rahmsauce Champignon Semmelknödel Kräuter Vichykarotten 	CANNELONI GEFÜLLT MIT BOLOGNESE *RIND* Bechamelsauce Glasierte Kirschtomaten Reibekäse 	RINDERBRATEN GESCHMORT *18H* Kartoffelpüree Buntes Gemüse Pfefferrahm 	FLEISCHKÄSE VOM GEFLÜGEL Kartoffeln Spiegelei Rahmspinat 	BEEFNACKEN *24H* GESCHMORT *GERUBBT* Ofenkartoffeln Gebratenes Kraut Creme Fraiche
#5	1// SALATBOWL *VEGAN* Glasnudelsalat mit Karotte, Paprika, Frühlingszwiebel, Zucchini Blattsalat Asia-Gurkensalat gerösteter Erdnuss-Crunch Limetten-Chili-Öl 	3// SALATBOWL *VEGAN* Rote-Bete-Möhren-Apfel-Salat Blattsalat Walnüsse Marinierte Tofuwürfel Sonnenblumenkerne Karottenstreifen Pickled Sellerie Kresse Orangenvinaigrette 	5// SALATBOWL *VEGAN* Kichererbsen-Spinat-Salat Blattsalat Vollkornreis Mandel-Crunch Avocado Rote Beete Süßkartoffel zweierlei Kraut Veganes Joghurt-Dressing 	7// SALATBOWL *VEGAN* Ananas-Karotten-Ingwer-Salat Blattsalat Kokosreis Mariniertes veganes Hack Asia-Rettich Rote Beete Sellerie-Karotten-Lauch-Würfel Veganes Sesam-Dressing 	9// SALATBOWL *VEGAN* Vollkorn-Reis Grüne Bohnen Blattsalat Radicchio erfrischender Linsensalat Rote Beete Paprika Gerösteter Sesam Veganes Tahini-Dressing
#6	2// SALATBOWL Spaghetti-Salat Grana Padano ³ Getrocknete Tomaten Rotes Pesto Rucola Oliven Knoblauch Cocktailtomaten eingelegte Zwiebeln Paprikawürfel Chili Balsamico-Dressing 	4// SALATBOWL Hähnchenbrustfilet Asia-Style „Süß/Chili“ Blattsalat Tomaten Asia-Glasnudeln Gurke Sojasprossen Karotten Pickled Gelbe Karotten und Rettich Chili-Dressing ³ 	6// SALATBOWL Maultaschenstreifen (Rind) Blattsalat Kartoffelsalat Radieschen Schnittlauch-Tomaten Karottensplitter Schmelzwiebeln Joghurt-Dressing ³ 	8// SALATBOWL Reisnudeln Thai-Chicken-Salat Erdnuss-Crunch Asia-Rettich eingelegte gelbe Karotte Edamame Avocado Sesam Mango-Chili-Dressing ³ 	10// SALATBOWL Chicken Nuggets Blattsalat Coleslaw Gepfefferte Kartoffelwürfel Paprikawürfel BBQ-Dressing ³

Unsere BOWLS & SALADBOWLS kommen mit einem Brötchen (Mohn-, Sesam-, Hirse-Topping).



Nicht vergessen!

Alle Speisen können Sie einen Tag vorab bis 14 Uhr, bzw. freitags für montags bis 14 Uhr bestellen. Unsere Speisen werden kalt geliefert. Anlieferung erfolgt werktags zwischen 08:00 Uhr und 12:00 Uhr.

Allergene:

Gluten	Sesam	Senf	Soja	Lupinen	Fisch	Weichtiere
Schalenfrüchte	Erdnüsse	Sellerie	Eier	Milch (einschl. Laktose)	Krebstiere	Schwefeldioxid, Sulfite

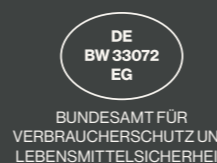
¹Konservierungsstoff, ³Antioxidationsmittel (siehe System)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Im Zweifel gelten die im Onlineshop erhältlichen und abgebildeten Speisen.

hallo@cateroo.de
www.cateroo.de

Ein Service von ES catering

Wir sind zertifiziert:



Schnell und einfach zahlen:

