



cateroo®

Speiseauswahl 09.09.2024-13.09.2024



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
#2	KARTOFFELAUFLAUF CALAPRESE *GRATINIERT* *VEGGIE* Kartoffel Mozzarella Tomate Basilikum	VIETNAMESESISCHES GEMÜSECURRY *VEGAN* Tofu Kichererbsen Karotten Wasabinüsse Jasminreis	GEFÜLLTE PASTATASCHEN Würzige Käsesauce Erbsen Spinat Grana Padano ¹ Rucola	BADISCHE KÄSESPÄTZLE *VEGGIE* Rahm Bergkäse Schmorzwiebeln Kräuter Röstzwiebel-Crunch	GEGRILLTE AUBERGINEN SALTIMBOCCA *VEGGIE* Rosmarin Mozzarella Cremige Polenta ¹ Getrocknete Tomaten
#3	HANDMADE MAULTASCHEN *SCHWEIN* ^{1,3,8} Bratensauce Röstzwiebeln Kartoffelsalat	ÜBERBACKENES HÄHNCHENSCHNITZEL *GEFLÜGEL* *SCHNITZELTAG* Serranoschinken ^{1,3} Schafskäse Getrocknete Tomaten Rosmarinjus Rahmkartoffeln	FEURIGER GLASNUDELSALAT Karotte Bambus Zucchini Erdnussauce Chili-Ingwer- Hackbällchen (RIND/SCHWEIN)	CHILI WRAP Rinderhack Süßkartoffel Tomaten Käse Sauerrahm	ÜBERBACKENES SEELACHFILET Dijon-Senf-Hollandaise-Kruste Sommergemüse Gemischter Wildreis
#4	„KHAO SOI“ THAILÄNDISCHES CURRY Eiernudeln Hähnchenkeule Erdnuss Koriander Kokosmilch	KLASSIKER SCHINKEN -NUDELN *GEFLÜGEL* Gekochter Schinken ^{1,3,8} Rahm Gouda Ei Schnittlauch	HÄHNCHENRAGOUT Waldpilzrahmsauce Karotte Kräuterspätzle	PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL Pfefferrahm Karottengemüse Kartoffelbrei	WEISSE BRATWURST *SCHWEIN* ^{1,3,8} Geschmorte Rotweinzwiebeln Spiegelei Bratkartoffeln Meerrettich-Senf-Sauce
#5	67// SALATBOWL Thunfisch-Eier-Salat Blattsalat Schnittlauch Oliven-Kapern-Tomatensalat Grüne Bohnen Bunte Paprikawürfel Essig-Öl-Dressing	71// SALATBOWL Tomaten-Hackfleisch *Chili-Style* (Rind/Schwein) Scharfe Kidney Bohnen Tomatensalsa Geröstete Kartoffeln Limette Avocado Gelbe Karotten Tomaten-Dressing	73// SALATBOWL *BIFTEKI-STYLE* Balkan-Käse und Hackfleisch (Rind/Schwein) Gurken-Tomaten-Würfel mit Petersilie roter Linsensalat Karottengemüse gelbe Karotten Kraut Ebly Weizen Tsatsiki-Dressing	75// POWER SALATBOWL Süß-Sauer Hähnchenstreifen Blattsalat Kurkuma-Blumenkohl-Reis Sesam Koriander Tomaten Rotkraut mit Sesam Ingwer-Dressing	77// SALATBOWL Hähnchen mit Speckcrunch (Schwein) ^{1,3} Eingelegte rote Zwiebel Olivenvariation Cocktailtomaten Gurken-Petersilien-Salat Joghurt-Kräuter-Dressing
#6	49//SALATBOWL *VEGAN* Kokosnuss-Reis Marinierter Tofu Gepickelter Kohl Thai Style Karotten und Gurken Koriander Kokosnuss-Erdnuss--Dressing	51// SALATBOWL *VEGAN* Glasnudelsalat mit Karotte, Paprika, Frühlingszwiebel, Zucchini Blattsalat Asia-Gurkensalat gerösteter Erdnuss-Crunch Limetten-Chili-Öl	54// SALATBOWL *VEGAN* Rote-Bete-Möhren-Apfel-Salat Blattsalat Walnüsse Marinierte Tofuwürfel Sonnenblumenkerne Karottenstreifen Pickled Sellerie Kresse Orangenvinaigrette	55// SALATBOWL *VEGAN* Kichererbsen-Spinat-Salat Blattsalat Vollkornreis Mandel-Crunch Avocado Rote Beete Süßkartoffel zweierlei Kraut Veganes Joghurt-Dressing	57// SALATBOWL *VEGAN* Ananas-Karotten-Ingwer-Salat Blattsalat Kokosreis Mariniertes veganes Hack Asia-Rettich Rote Beete Sellerie-Karotten-Lauch-Würfel Veganes Sesam-Dressing

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, ⁸Phosphat (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:



BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Schnell und einfach zahlen:

