



cateroo®

Speiseauswahl 10.02.2025-14.02.2025



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

#2

VEGANES STEAK *RATATOUILLE*

Tomate | Zucchini | Paprika | Vollkorn Reis



GEBRATENE SCHUPFNUDELN

Pilzrahmagout | Blattspinat | Kirschtomaten | Grana Padano 1



GEBRATENER ASIA REIS *VEGAN*

Curry | Bambus | Mungosprossen | Schwarzer Sesam Sweet Chili Sauce



BULGUR GEMÜSEPFANNE *VEGGIE*

Balkankäse | Kichererbsen | Paprika | Tomate | Mais | Pesto



MEDITERRANER KARTOFFEL-AUFLAUF

VEGGIE

Kartoffelscheiben | Tomaten | Zucchini | Aubergine | Paprika | Mozzarella



#3

HÄHNCHENWÜRFEL *RATATOUILLE*

Tomate | Zucchini | Paprika | Gebackenen kleinen Kartoffeln | Rosmarin



PIKANTES GULASCH VOM RIND

Bratensauce | Rotkohl 5 | Kartoffelknödel



HACKBÄLLCHEN VOM GEFLÜGEL

Bratensauce | Spätzle | Erbsengemüse



HÄHNCHEN RAGOUT

Rahmsauce | Parboiled Reis | Buntes Gemüse



GNOCCHI IN

CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Gebratene Hähnchenstreifen | Frühlingslauch | Zucchini | Marinierte Tomaten



#4

GRÜNE SPINAT TORTELLINI

Spinat-Sauce | Gebratene Speckwürfel 1,3,8 | Frische Kräuter



ROTES HÄHNCHEN THAI-CURRY

Kokosmilch | Duftreis | Buntes Wok Gemüse | Mungosprossen | Chinakohl



SPAGHETTI BOLOGNESE *RIND*

Tomaten-Hackfleisch-Sauce | Grana Padano 1 | Wurzelgemüse



HÄHNCHENSCHNITZEL "GREEK STYLE"

Überbacken mit Hirtenkäse | Oliven | Peperoni | Würzige Jus | Rosmarin-Wedges



SEELACHS *NATUR GEBRATEN*

Salzkartoffeln | Karottengemüse | Zitronensauce



#5

SALATBOWL

Sweet Chili Chicken | Sesam-Glasnudeln | Möhren | Koriander und Minze | Sojasprossen | Sojasaucen-Dressing



SALATBOWL

Mariniertes Rinderhackfleisch | *Ras El Hanout-Auberginenwürfel | Kichererbsen | Spitzpaprika | Zitronen-Basmati-Reis | Rote-Beete-Dressing



SALATBOWL

Raviolisalat | Gemüse | Spinat | Paprika | Karotte | Mediterraner Bohnen-Salat | Wassermelone | Essig-Öl-Dressing



SALATBOWL

Hähnchenbrust in Streifen | Rote Beete | Frühlingszwiebeln | Bambus | Gurke | Sojasprossen | Sushi-Reis | Edamame | Sesam | Algensalat2 | Wasabi-Dressing



SALATBOWL

Frischkäse Spinat Taschen | Brauner Reis | Brokkoli | Erbsen | Gurke | Avocado | Baby-Spinat | geschmorter Kürbis | Orangen-Dressing



#6

*SALATBOWL*VEGAN*

Marinierter Tofu | Sesam-Glasnudeln | Möhren | Koriander und Minze | Sojasprossen | Veganes Sojasaucen-Dressing



SALATBOWL *VEGAN*

Ras El Hanout-Auberginenwürfel | Kichererbsen | Spitzpaprika | Zitronen-Basmati-Reis | Rote-Beete-Dressing



*SALATBOWL*VEGGIE*

Ziegenkäse | Gemüse | Spinat | Paprika | Karotte | Mediterraner Bohnen-Salat | Wassermelone | Essig-Öl-Dressing



SALATBOWL*VEGAN*

Rote Beete | Frühlingszwiebeln | Bambus | Gurke | Sojasprossen | Sushi-Reis | Edamame | Sesam | Algensalat2 | Wasabi-Dressing



SALATBOWL *VEGAN*

Brauner Reis | Brokkoli | Erbsen | Gurke | Avocado | Baby-Spinat | geschmorter Kürbis | Gekochte schwarze Bohnen | Orangen-Dressing



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



Allergene:

¹Konservierungsstoff, ²Farbstoff, ³Antioxidationsmittel, ⁴Phosphat, ¹²Geschmacksverstärker (siehe System)



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.

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:

