Speiseauswahl 01.04.2024-05.04.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
#2	*FEIERTAG*	MIT KICHERERBSEN GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFEL *VEGGIE* Schafskäse | Spinat | Pesto | Kichererbsen	CHILI SIN CARNE MIT AVOCADO *VEGAN* Schwarze Bohnen | Paprika | Tortilla-Fladen | Kokosraspeln	CAPPELLETTI SPINACI Rosmarinbutter | Tomaten Concassee | Grana Padano[1]	VEGETARISCHES MOUSSAKA MIT LINSEN *VEGGIE* Aubergine | Fruchtige Tomatensauce | Frischkäse | Kartoffelwürfelchen
#3	*FEIERTAG*	GEBRATENER KASSLERRÜCKEN[1,3,8] Sauerkraut | Kartoffelpüree | Senf	ORIENTALISCHES RINDER-RAGOUT Würziger Bulgur | Salz-Zitrone | Trockenfrüchte | Cumin-Karotten | Joghurt	*SCHNITZELTAG* PICCATA STYLE *HÄHNCHEN* Käse-Gemüsemantel | Pesto-Spaghetti | Tomaten- Olivenjus	PENNETTE IN SPINAT-PESTO MIT RÄUCHERLACHS Frische Kräuter | Julienne von Karotte und Zucchini | Tomatenragout | Kräutersaitlinge
#4	*FEIERTAG*	BACKHÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT BERGKÄSE UND TOMATE Kräutergemüse | Gebackene Röstiecken	PULLED TURKEY *18H ZART GEGART* Maiskolben | Karamellisierter Rotkohl | BBQ Sauce | Kleine Ofenkartoffeln	PUTENGESCHNETZELTES *KLASSIKER* Champignonrahmsauce | Spätzle | Karotten-Erbsengemüse	CHOP SUEY *RINDFLEISCH* Limette | Chili | Austernsauce | Baby Mais | Frühlingszwiebeln | Basmatireisn
#5	*FEIERTAG*	9// SALATBOWL *BURGER STYLE* Blattsalat | Gebratenes Hackfleisch (Rind) | Rote Zwiebeln | Essiggurken | Tomatenwürfel | Geriebener Chedda[2] | Chipotle-Cocktail-Dressing	11// SALATBOWL Vollkornnudeln | Rucola | Grillgemüse | Grana Padano | Getrocknete Tomaten | Hausgemachtes Pesto | Gebratene Hähnchenbrust | Salatkerne | Apfel-Balsamico-Dressing	13// SALATBOWL BADISCHER WURSTSALAT *SCHWEIN* Tomaten | Essig-Gurken | Zwiebeln | Paprika | Edamer Käse | Gekochtes Ei	5// SALATBOWL *VEGGIE* Grillkäse | Ajvar-Bulgur | Sour Creme | Taboule | Kichererbsen | Granatapfelkerne | Süßer Kohl | 7 Kräuter-Dressing
#6	*FEIERTAG*	6// SALATBOWL *VEGAN* Rote Beete | Frühlingszwiebeln | Grüner Paprikasalat | Bambus | Gurke | Sojasprossen | Algensalat[2] | Sushi-Reis | Edamame | Sesam | Wasabi-Dressing	8// SALATBOWL *VEGAN* Brauner Reis | Mais | Tomaten | Gurke | Avocado | Baby-Spinat | Geschmorter Kürbis | Gepfefferte Kartoffelwürfel | Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskern-Vinaigrette	10// SALATBOWL*VEGGIE* Gebratene Spinatknödel | Karamellisierte Zwiebeln | Bergkäsewürfel | Rotkraut | Petersilie | eingelegte Radieschen und Gürkchen | Frühlingslauch | Joghurt-Dressing	14// SALATBOWL *VEGAN* Veganes Gyros[1] | Weißkohlsalat | Rote Zwiebeln | Gurken | CousCous | Salat Mix | Kräuter-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

[1]Konservierungsstoff , [2] Farbstoff, [3]Antioxidationsmittel, [8]Phosphat
(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 zind zertifiziert: DE BW 33072 EG BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Schnell und einfach zahlen: PayPal, SEPA Lastschrift