kooperativa

CATERING COFFEEBAR LUNCHBAR

Montag, 25. August

Hackfleisch-Spitzkohl-Ragout mit Bärlauch-Käsecreme, dazu Kartoffel-Selleriestampf und Salat
a,f,g,i,j
9,90 €

Dienstag, 26. August

Hähnchensteak mit Tomaten-Mozzarrellakruste, Kartoffel-Zucchini-Pfanne, Balsamico-Rotkrautsalat und Basilikum-Pestocreme
a,g,h,c
9,90 €

Mittwoch, 27. August

Leberkäse mit Kräuterspiegelei, dazu Reisnudel-Gemüse-Pan, Röstzwiebeln, Gurkencreme und Tomatensalat
a,g,c
9,70 €

Donnerstag, 28. August

Lunchbar Bowl mit Curry-Hackfleisch
gebackener Blumenkohl, geröstete Paprika, Rote Bete Hummus
Cous Cous, Gurken-Minzragout und Sesam-Ingwerdressing
a,8,k
9,90 €

Freitag, 29. August

Hähnchen-Reisauflauf mit Käse gratiniert, Erbsen-Minzragout und Melonen-Fetasalat
a,g,f
9,70 €

Wochensuppen in dieser Woche:

Chili con Carne
9,50 €

Kartoffel-Ingwercremesuppe mit Lauchzwiebel, Sesam und Limette
vegan **a,i,h,f,k**
8,20 €

Alle Gerichte natürlich auch zum Mitnehmen.

Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Fleischerei Kluge!

Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker **5** geschwefelt **6** geschwärzt **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **13** gewachst

Allergene: **a** Glutenhaltiges Getreide **b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **f** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse **g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse **h** Schalenfrüchte **i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **l** Schwefeldioxid und Sulphite **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse