kooperativa

CATERING COFFEEBAR LUNCHBAR

CAFÉ TO GO EST. 2004

Montag, 2. November

Pasta mit Hähnchenstreifen, Basilikum-Rucola-Pesto, Oliven, Rucola, getrockneten Tomaten, Parmesan und gerösteten Kürbiskernen
g,c,a,h

10,90 €

Dienstag, 3. November

Crunchy Chicken Strips mit Barbecuesoße, dazu Kartoffel-Kürbisstampf, Champignon-Zwiebelragout und Cole Slaw
g,a,k,i

10,90 €

Mittwoch, 4. November

Putengeschnetzeltes „Chop Suey Style“ mit Bratnudeln, Koriander-Rührei und Sprossen
a,c,f

10,70 €

Donnerstag, 5. November

Steckrüben-Kürbiscurry mit Sesam-Hackbällchen, dazu Basmatireis und Süßkartoffelchips
g,a,j,c

10,70 €

Freitag, 6. November

Tofu-Gyros mit Tzatziki, dazu Pommes/Reisnudeln und Krautsalat
vegan a,f

9,70 €

Wochensuppen in dieser Woche:

Chili con Carne

8,50 €

Möhren-Ingwercremesuppe mit Frühlingszwiebeln und Cashewkernen
vegan a,i,f

7,20 €

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