kooperativa

CATERING COFFEEBAR LUNCHBAR

CAFÉ TO GO EST. 2004

Montag, 23. November

Schmorkohl mit Hackfleisch-Speckragout, dazu Kräuterkartoffeln, Röstzwiebeln und Zitronencreme
g,a,j,8

10,70 €

Dienstag, 24. November

Chicken-Massaman-Kürbis-Curry mit Kokosmilch, dazu Basmatireis, Süßkartoffelchips und Koriander
a,k,h

10,90 €

Mittwoch, 25. November

Putenragout, dazu Kürbis-Champignongemüse, Basilikum-Reisnudeln, Krautsalat und Paprikacreme
a,k,h,i,g,c

10,70 €

Donnerstag, 26. November

Pasta „Lunchbar Carbonara“ mit Ei, Rucola, Parmesan und Tomaten-Paprikasalat
a,j,g

10,70 €

Freitag, 27. November

Gemüse-Tortilla mit Käse gratiniert, Salat und Tomatenchutney
vegetarisch a,c,g

9,20 €

Wochensuppen in dieser Woche:

Chili con Carne

8,50 €

Steckrüben-Orangen-Cremesuppe mit gerösteten Walnüssen und Zimtknusperstange
vegan i,a,h,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