

K DIE KÜMMEREI

Gute Arbeit powered by Job-TransFair

CATERING KARTE



www.jobtransfair.at



**Natürlich
gut essen**
by OekoBusiness Wien



Beratung | Beschäftigung | FAIRmittlung



Mit finanzieller
Unterstützung des





Unsere hauptsächlich saisonalen Zutaten und Lebensmittel stammen überwiegend aus biologischer Landwirtschaft.
Biokontrollnummer: AT-BIO-401



BRÖTCHEN mit BIO-Gemüse

Preis *)

Hausgemachter Liptauer mit Paprika tricolore (A,G,M,N)	1,30
Eiaufstrich mit Schnittlauch (A,C,M,N)	1,30
Curry-Eiaufstrich mit Petersilie (A,C,M,N)	1,30
Karotten-Krenaufstrich mit Preiselbeeren (A,M,N) (vegan auf Bestellung)	1,30
Gemüseaufstrich mit frischen Kräutern (A,C,L,M,N)	1,30
Hummus mit Paprika und Kräutern (A,C,M,N) (vegan auf Bestellung)	1,30
Topfencreme mit Radieschen und Schnittlauch (A,C,G,M,N)	1,30
BIO-Blattspinat-Fetaaufstrich mit Tomate und Paprika (A,C,G,M,N)	1,30
Matjesaufstrich mit Zwiebel (A,C,D,G,M,N)	1,30
Thunfischaufstrich mit rotem Zwiebel und Schnittlauch (A,C,D,M,N)	1,30
BIO-Schafkäse mit rotem Zwiebel, Olive und Oregano (A,C,G,M,N)	1,50
Beinschinken mit Ei und Rucola (A,C,M,N)	1,50
BIO-Putenschinken mit Ei und Rucola (A,C,M,N)	1,50
Mailänder Salami mit Gewürzgurke (A,C,M,N)	1,50
BIO-Weichkäse auf Vollkornhalben mit Traube und Nuss (A,C,G,H,M,N)	1,50
Zweierlei BIO-Käse mit Traube und Petersilie (A,C,G,M,N)	1,50
Wurstsalat mit Lauch und Ei (A,C,G,M,N)	1,50
BIO-Mozzarella mit Tomate und Basilikum (A,C,G,M,N)	1,50
BIO-Blauschimmelkäse auf Vollkornhalber mit Preiselbeere und Thymian (A,C,G,M,N)	1,50
Schinken-Oberskren-Röllchen mit Gurke und Tomate (A,C,G,L,M,N)	1,50
Schinken und BIO-Emmentaler mit Ei (A,C,G,L,M,N)	1,50
BIO-Putenextra mit Ei und Gurke (A,C,G,M,N)	1,50
Räucherlachs mit Oberskren und Dille (A,C,D,G,M,N)	1,80
BIO-Roastbeef mit Dijon Senf und Karotte (ab 20 Stück) (A,C,M,M,N)	1,80

Geräucherter BIO-Tofu auf Hummus (A,C,F,L,M,N) (vegan auf Bestellung)	1,80
BIO-Pastrami auf Vollkornhalben mit Kirschtomate (A,C,M,N)	1,80
Prosciutto mit Grana und Rucola (A,C,G,M,N)	1,80
Selchkarree mit Zwiebelsenf und Cocktailtomate (A,C,M,N)	1,80

KÜMMEREI FEINSCHMECKER*INNENBRÖTCHEN

Preis *)

auf frisch geschnittenem Baguette, reichlich aus garniert (BIO-Salat oder BIO-Gemüse), Mindestbestellmenge 10 Stk.

Graved Lachs auf Gervaisaufstrich (A,C,D,G,M,N)	2,20
Prosciutto di Parma auf Gervaisaufstrich (A,C,G)	2,20
Beinschinken auf Gervaisaufstrich mit Ei und Gemüse (A,C,G)	1,90
Dreierlei BIO-Käse auf Gervaisaufstrich mit Olive, Nuss und Paprika (A,C,G,E,N)	1,90
Mailänder Salami auf Gervaisaufstrich mit Salat und Gurkerl (A,C,G,N)	1,90

Auf Wunsch bereiten wir auch vegane BIO-Aufstriche, auf glutenfreien dunklen Brot für Sie wie z. B.

Käferbohnenaufstrich, Hummus, Linsenaufstrich etc. pro Brötchen	2,50
--	------

FINGERFOOD mit BIO-Gemüse

Preis *)

Jourgebäck gefüllt mit

BIO-Fleischlaibchen, Zwiebel, Senf und Ketchup auf Salat (A,C,F,G,M,N)	1,90
Minischnitzerl (vom Schwein oder BIO-Huhn), Ketchup und Mayonnaise auf Salat (A,C,F,G,M,N)	1,90
Schinken, BIO-Käse, Ei und Mayonnaise auf Salat (A,C,F,G,M,N)	1,90
Räucherlachs und Dillsenf auf Salat (A,C,D,F,G,M,N)	2,00

Allergen-Codes gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung, gültig ab 13.12.2014

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinien, R-Weichtiere

Allergen-Codes gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung, gültig ab 13.12.2014

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinien, R-Weichtiere



Unsere hauptsächlich saisonalen Zutaten und Lebensmittel stammen überwiegend aus biologischer Landwirtschaft.
Biokontrollnummer: AT-BIO-401



Blätterteigtascherln gefüllt mit

Schinken und frischen Kräutern (A,C,L)	1,50
BIO-Spinat und Pinienkernen (A,C,G,H) (vegan auf Bestellung)	1,50
Thunfisch und Zwiebel (A,C,D)	1,50
BIO-Schafkäse, Tomaten und Petersilie (A,C,G)	1,60
Tomaten, BIO-Käse und Basilikum (A,C,G)	1,60
Tomaten, BIO-Tofu und frischen Kräutern (A,C,F,L) (vegan auf Bestellung)	1,60
Räucherlachs, frischer Dille und Sesam (A,C,D,N)	1,80
BIO-Mozzarella und Parmaschinken (A,C,G)	1,80

Wraps gefüllt mit

Schinken, BIO-Emmentaler und Salat (A,C,G,L,M)	1,70
BIO-Schafkäse, Tomaten, Oliven und Salat (A,C,G,M)	1,70
BIO-Mozzarella, Tomate, Kräuter und Salat (A,C,G,M)	1,70
Thunfisch, Zwiebel und Salat (A,C,D,M)	1,80
BIO-Räuchertofu, Hummus und Salat (A,C,F,L,M) (vegan auf Bestellung)	1,90
Wildlachs, Salat und frische Dille (A,C,D,M)	1,90

SNACKS MIT FLEISCH und BIO-Gemüse

Preis *)

Pizzaschnecke diverse Sorten (A,C,D,G,L)	1,40
Mini-Schnitzerl (Schwein oder BIO-Pute) (A,C,G)	1,50
Frühlingsröllchen mit BIO-Putenfleisch und Sweet Chili Dip (A,C,F,N)	1,60
Miniquiche mit Speck, Zwiebel und Kräutern (A,C,G)	1,60
BIO-Schafkäse im Speckmantel auf Salatnest (G)	1,60
Gefüllte Schinkenröllchen (C,G,L)	1,60
Hausgemachtes Rindfleischsülzchen vom BIO-Rind mit Zwiebel und Kernöl (L)	1,90

Polpetti vom BIO-Rind auf gestampften Kartoffeln (A,C,G,M)	2,10
Pikanter Fleischstrudel mit BIO-Faschiertem und Zwiebelsenf (A,C,M)	2,20
Gratinierte Zucchinirollchen mit BIO-Faschiertem auf Baguette (A,C,G,M)	2,20
Burgerspießchen vom BIO-Rind (A,C,M)	2,50
BIO-Hühnerspieß (A)	2,50
Carbonaramuffins mit Garnitur (A,C,G,L)	2,50
Schweinefiletstreifen auf Baguette mit BIO-Käse gratiniert (A,C,G,M,N)	2,80

SNACKS OHNE FLEISCH mit BIO-Gemüse

Preis *)

Pizzaschnecke diverse Sorten (A,C,G,L) (vegan auf Bestellung)	1,40
Vegetarische Frühlingsröllchen mit Sweet Chili Dip (A,C,F,N) (vegan auf Bestellung)	1,50
Miniquiche mit Zucchini, Zwiebel und Kräutern (A,C,G)	1,60
Bulgur-Chililaibchen (A,C,G) (vegan auf Bestellung)	1,60
Gemüseschnitzerl (A,C,G,L) (vegan auf Bestellung)	1,60
BIO-Mozzarella-Tomaten-Spießchen auf Pumpernickel mit Kresse (A,C,G,M)	1,70
Gegrillte Zucchiniäckchen mit Feta und Ajvar (G)	1,70
Gegrillte Melanzani mit Couscousfüllung auf Weißbrot (A,C,G,M) (vegan auf Bestellung)	2,10
BIO-Spinat-Schafkäsestrudel mit Schnittlauch-Rahmsauce (A,C,G)	2,20
BIO-Spinatknöderl mit Käsesauce (A,C,G)	2,20
Reisbällchen mit Räucherlachs (A,C,D)	2,50

Allergen-Codes gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung, gültig ab 13.12.2014

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinien, R-Weichtiere

Allergen-Codes gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung, gültig ab 13.12.2014

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinien, R-Weichtiere



Unsere hauptsächlich saisonalen Zutaten und Lebensmittel stammen überwiegend aus biologischer Landwirtschaft.
Biokontrollnummer: AT-BIO-401



DESSERTS

	Preis *)
Topfengolatscherl (A,C,G)	1,50
Karottenkuchen (A,C,H)	1,50
Zwetschkenfleck (A,C)	1,50
Apfelfächer (A,C,G)	1,50
Rehrücken (A,C,F,G,E,H)	1,60
Cremschnitte (A,C,G,F)	1,60
Erdbeerwürfel (A,C)	1,80
Apfelstrudel (A,C) / Topfenstrudel „Wachauer Art“ (A,C,G)	1,80
Nougatplunder (A,C,H)	1,80
Nusschnecke (A,C,E,F,G,H)	1,80
Schokomousse mit Beerenhaube (C,F,G)	1,80
BIO-Joghurt mit Honig und Walnüssen (G,H)	1,80
Hausgemachtes BIO-Fruchtjoghurt (G)	1,80

GETRÄNKE

	Preis *)
Mineralwasser 1l, prickelnd oder mild	2,00
Mineralwasser 0,7 l, Römerquelle prickelnd oder ohne	2,10
Apfelsaft 1l	2,50
Orangensaft 1l	2,50
Sekt Henkell Blanc de Blanc, 0,75l	15,50
Espresso, Verlängerter, Cappuccino pro Einheit	1,80
Heißes Teewasser mit versch. BIO-Teesorten (pro Kanne)	2,80
100 Blumen Bier 0,3 l	2,80
Bier Stiegl 0,33 l	2,00
BIO-Wein (rot/weiß)	Auf Anfrage

BIO-SÄFTE

	Preis *)
BIO-Apfelsaft 1l	5,50
BIO-Orangensaft 1l	6,00

OPTIONAL ZU BESTELLEN:

	Preis *)
Equipment	
Stehtisch	15,00
Hussen für Stehtisch	5,00
Tischtuch	5,00
Gedeckpauschale (Teller, Besteck, Serviette, Wasserglas) Je weiteres 0,50 Cent mehr	2,00 optional
Lieferpauschale (Anlieferung & Abholung)	34,00
Aufbau/ Abbau	15,00

Personal

Transitarbeitskraft (pro Stunde)	15,50
Arbeitsanleiter (pro Stunde)	20,20

*) Alle Preise sind Stückpreise in EUR exkl. USt

Sehr gerne gehen wir bei der Zusammenstellung Ihres Caterings auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse ein.



KONTAKT

Margaretengürtel 138 – 140
1050 Wien

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Tel.: (+43 1) 585 39 91 - 0

catering@die-kuemmerei.at

Die KÜMMEREI

Ein Angebot von Job-TransFair

info@die-kuemmerei.at

www.die-kuemmerei.at

www.jobtransfair.at

Standorte KANTINEN:

> KANT_INE VIER ZEHN
1140 Wien, Goldschlagstraße 169

> KANT_INE NEUN ZEHN
1190 Wien, Rampengasse 3 – 5

> KANT_INE ZWEI NULL
1200 Wien, Engerthstraße 117

www.jobtransfair.at



**Natürlich
gut essen**
by OekoBusiness Wien

2021 wurden wir mit dem Zertifikat „Natürlich gut essen“ by OekoBusiness Wien in Silber ausgezeichnet.

Mit dieser Auszeichnung erfüllen wir strengste Nachhaltigkeitskriterien bei der Verwendung tierischer und pflanzlicher Produkte in Bezug auf deren Herkunft und Bioqualität.

- Bio Anteil im Vollsortiment über 75%
- Frischeier und Vollei aus Freilandhaltung
- Mindestens 6 Molkereiprodukte in Bio-Qualität
- 50 % des Fisch- und Fleischangebots in Bio-Qualität (ausgenommen Wild)
- Bekenntnis zur Frischküche, ein hoher Anteil-vegetarischer und veganer Speisen, Angabe der Kernlieferant*innen und kein direkter Einsatz von Palmöl



Biokontrollnummer:
AT-BIO-401