

# K DIE KÜMMEREI

Gute Arbeit powered by Job-TransFair

# CATERING KARTE



[www.jobtransfair.at](http://www.jobtransfair.at)



**Natürlich  
gut essen**  
by **DekoBusiness** Wien



Mit finanzieller Unterstützung des





Für unser Catering verwenden wir überwiegend: Milchprodukte, Gemüse, Obst, Rind und Huhn, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee. Unser Catering ist mit dem Silber-Zertifikat „Natürlich gut essen“ by OekoBusiness Wien ausgezeichnet und wir verpflichten uns zu einem Mindestbioanteil von 75%.  
Biokontrollnummer: AT-BIO-401

## BRÖTCHEN mit BIO-Gemüse

Preis \*)

- v** hausgemachter **Liptauer** und Paprika tricolore (A,G,N) 2,00
- v** **BIO-Eiaufstrich** und Schnittlauch (A,C,M,N) 2,00
- v** **Karotten-Krenaufstrich** und Preiselbeeren (A,N) 2,00
- v** **Gemüseaufstrich** und frische Kräuter (A,F,N) 2,00
- Thunfischaufstrich**, Schnittlauch und rote BIO-Zwiebel (A,C,D,M,N) 2,10
- v** hausgemachter **Tomaten-Kapern-Hummus** (A,N) 2,10
- v** **BIO-Mozzarella**, Tomate und Basilikum (A,C,G,M,N) 2,10
- Beinschinken** und Kren (A,C,M,N) 2,10
- Putenextra**, Ei und Gurke (A,C,M,N) 2,10
- v** zweierlei **BIO-Käse**, Olive und Petersilie (A,C,G,M,N) 2,20
- v** **BIO-Blauschimmelkäse** auf Pumpernickel mit Preiselbeere und Thymian (A,C,G,M) 2,20
- Putenschinken**, **BIO-Emmentaler** und Ei (A,C,G,M,N) 2,30
- Mailänder Salami** und Gewürzgurke (A,C,M,N) 2,50
- v** **BIO-Weichkäse** auf Pumpernickel mit Walnuss (A,C,G,H,M) 2,50
- v** geräucherter **BIO-Tofu** auf Hummus (A,F,N) 2,50
- Prosciutto**, Grana und Olive (A,C,G,M,N) 2,50
- Räucherlachs**, Oberskren und Dille (A,C,D,G,M,N) 2,80

**w** warm **v** vegetarisch **v** vegan **Mindestbestellmenge für alle Speisen: 10 Stk./Sorte**

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



## FINGERFOOD mit BIO-Gemüse

Preis \*)

### Tramezzini mit

- v Frischkäse, Ruccola, Tomate und Mozzarella** (A,G) 2,50
- Frischkäse, Ruccola, Putensalami und Pfefferoni** (A,G) 2,50
- Frischkäse, Ruccola, Beinschinken und Emmentaler** (A,G) 2,50
- v Hummus, Ruccola und gebratenen Zucchini** (A,N) 2,50
- Thunfischcreme, Ruccola und Oliven** (A,D,G) 2,50
- v Curry-Eiaufstrich** und Ruccola (A,C,M) 2,50

### Blätterteigtascherl gefüllt mit

- Schinken, Zwiebel und frischen Kräutern** (A,C) 2,30
- v BIO-Spinat** und Kürbiskernen (A,C) 2,30
- v BIO-Schafkäse, Tomaten und Petersilie** (A,C,G) 2,30
- v Tomaten, BIO-Mozzarella** und Basilikum (A,C,G) 2,30
- v Tomaten, BIO-Tofu** und frischen Kräutern (A,C,F) 2,30
- Räucherlachs, frischer Dille und Sesam** (A,C,D,N) 2,50
- BIO-Mozzarella und Parmaschinken** (A,C,G) 2,50

### Wraps gefüllt mit

- v BIO-Schafkäse, Tomaten, Oliven und Ruccola** (A,G) 2,50
- v BIO-Mozzarella, Tomate, Kräuter und Ruccola** (A,G) 2,50
- Thunfisch** und Ruccola (A,D,G) 2,50
- v BIO-Räuchertofu, Hummus und Ruccola** (A,F,N) 2,50
- Schinken, BIO-Emmentaler und Ruccola** (A,G) 2,70
- Räucherlachs, Ruccola und frischer Dille** (A,D,G) 2,70

**w** warm **v** vegetarisch **v** vegan **Mindestbestellmenge für alle Speisen: 10 Stk./Sorte**

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



Für unser Catering verwenden wir überwiegend: Milchprodukte, Gemüse, Obst, Rind und Huhn, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee. Unser Catering ist mit dem Silber-Zertifikat „Natürlich gut essen“ by OekoBusiness Wien ausgezeichnet und wir verpflichten uns zu einem Mindestbioanteil von 75%.  
Biokontrollnummer: AT-BIO-401

## SNACKS MIT FLEISCH und BIO-Gemüse

Preis \*)

- W Knuspriges Schwein** mit Gemüse im Frühlingsrollenmantel (A,C,F,G) 2,10
- Pizzaschnecke** mit Schinken und BIO-Käse (A,C,G) 2,30
- W Frühlingsröllchen** mit BIO-Hühnerfleisch und Sweet Chili Dip (A,C,F,G) 2,30
- W Miniquiche** mit Speck, Zwiebel und Kräutern (A,C,G) 2,40
- W Pikanter Fleischstrudel** mit BIO-Faschiertem und Kraut (A,C,M) 3,20
- W Schweinefilet** im Blätterteigmantel (A,C) 3,20

## SNACKS OHNE FLEISCH mit BIO-Gemüse

Preis \*)

- V W Vegetarische Frühlingsröllchen** mit Sweet Chilli Dip (A,C,F,G) 2,10
- V Pizzaschnecke** mit Paprika, Tomate und Zwiebel (A,C,G) 2,30
- V W Miniquiche** mit Zucchini, Zwiebel und Kräutern (A,C,G) 2,40
- V W BIO-Spinat-Schafkäsestrudel** mit Schnittlauch-Rahmsauce (A,C,G) 2,70

**W** warm **V** vegetarisch **V** vegan **Mindestbestellmenge für alle Speisen: 10 Stk./Sorte**

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-Sulfit, P-Lupinien, R-Weichtiere



## NEU: SNACK AUS DEM 125 ML GLAS

Preis \*)

<b>v</b>	<b>Gazpacho</b>	1,90
<b>w</b>	<b>Erdäpfelcremesuppe</b> mit Speck (G,L)	1,90
<b>v</b>	<b>Rollgerstlsalat</b> mit roten Rüben und Kren (A,L,O)	1,90
	<b>Nudelsalat</b> mit Thunfisch (A,C,D,M)	1,90
<b>w</b>	<b>Mini-Schnitzerl</b> (Schwein) mit frittierten Erdäpfelsticks (A,C,G)	2,30
<b>w</b>	<b>Mini-Schnitzerl</b> (Pute) mit frittierten Erdäpfelsticks (A,C,G)	2,30
<b>w</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in roter Paprikasauce mit Teigwaren (A,C,G,L)	2,40
<b>w</b>	<b>Chilli con Carne</b>	2,40
<b>w</b>	<b>Bulgurgemüse</b> mit Putenbrust (A,F)	2,40
<b>w</b>	<b>Teriyaki-Pute</b> mit Asia-Brokkoli und Reis (A,F,N)	2,40
<b>w</b>	<b>Schinkenfleckerln</b> von der Pute (A,C,G)	2,40
<b>w</b>	<b>BIO-Polpetti</b> vom Rind auf Kartoffelstampf (A,C,G)	2,60
<b>v w</b>	<b>Krautfleckerln</b> (A,C)	2,40
<b>v w</b>	<b>Falafel</b> auf Bulgursalat mit Zitronenmarinade (A,H,N)	2,40
<b>v w</b>	<b>Bulgurgemüse</b> mit Tofu (A,F)	2,40
<b>v w</b>	<b>Bulgur-Chililaibchen</b> auf gegrilltem Gemüse (A,C,G,L)	2,40
<b>v w</b>	<b>Käsespätzle</b> (A,C,G)	2,40
<b>v w</b>	<b>Kichererbseneintopf</b> mit Mangold und Erdäpfel (N)	2,40
<b>v w</b>	<b>Chilli con Tofu</b> (F)	2,40
<b>v w</b>	<b>Asia-Gemüse</b> mit Tofu und Reis (F,L,N)	2,40
<b>v</b>	<b>Schokomousse</b> mit Beerenhaube (C,F,G)	2,20
<b>v</b>	<b>BIO-Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen (G,H)	2,20
<b>v</b>	<b>Ricottacreme</b> mit Nüssen (G,H)	2,20

**w** warm **v** vegetarisch **v** vegan **Mindestbestellmenge für alle Speisen: 10 Stk./Sorte**

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



Für unser Catering verwenden wir überwiegend: Milchprodukte, Gemüse, Obst, Rind und Huhn, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee. Unser Catering ist mit dem Silber-Zertifikat „Natürlich gut essen“ by OekoBusiness Wien ausgezeichnet und wir verpflichten uns zu einem Mindestbioanteil von 75%.  
 Biokontrollnummer: AT-BIO-401

## DESSERTS

Preis \*)

<b>v</b> Topfengolatscherl (A,C,G)	2,10
<b>v</b> Nougattascherln (A,C,H)	2,10
<b>v</b> Nusschnecke (A,C,G,H)	2,10
<b>v</b> Karottenkuchen (A,C,H)	2,10
<b>v</b> Saisonaler Obstfleck (A,C,G)	2,30
<b>v</b> Rehrücken (A,C,F,G,H)	2,30
<b>v</b> Apfelstrudel (A,C,G)	2,30
<b>v</b> Biskuitroulade (A,C)	2,30

## GETRÄNKE

Preis \*)

<b>Mineralwasser</b> 1 l, prickelnd	3,10
<b>Mineralwasser</b> 1 l, ohne	3,10
<b>BIO-Apfelsaft</b> 1 l	6,80
<b>Apfelsaft</b> 1 l	3,80
<b>BIO-Orangensaft</b>	6,80
<b>Orangensaft</b> 1 l	4,90
<b>Espresso</b> , Verlängerter inkl. Milch/Zucker	2,10
<b>Tee</b> , verschiedene Sorten (BIO)	1,80
<b>Sekt Henkell Blanc de Blanc</b> 0,75 l	19,50
<b>Qualitätswein</b> 0,75 l rot	19,50
<b>Qualitätswein</b> 0,75 l weiss	19,50
<b>BIO Bier</b> 0,3 l	3,80
<b>Stiegl Bier</b> 0,33 l	3,30

**w** warm **v** vegetarisch **v** vegan

**Mindestbestellmenge für alle Speisen: 10 Stk./Sorte**

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



## OPTIONAL ZU BESTELLEN:

Preis \*)

### Equipment

<b>Stehtisch</b>	15,00
<b>Hussen</b> für Stehtisch	5,00
<b>Tischtuch</b>	5,00
<b>Gedeckpauschale</b> (Teller, Besteck, Wassergläser, Servietten)	2,00

### Personal

<b>Transitarbeitskraft</b> (pro Stunde)	19,40
<b>Fachanleiter:in</b> (pro Stunde)	24,30

<b>Aufbau / Abbau</b>	20,00
<b>Lieferpauschale</b> (Anlieferung & Abholung)	40,00

\*) Alle Preise sind Stückpreise in EUR exkl. USt

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



**w** warm **v** vegetarisch **v** vegan **Mindestbestellmenge für alle Speisen: 10 Stk./Sorte**

**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

## 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](mailto:info@die-kuemmerei.at)  
[www.die-kuemmerei.at](http://www.die-kuemmerei.at)  
[www.jobtransfair.at](http://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](http://www.jobtransfair.at)



## Natürlich gut essen

by OekoBusiness Wien

Seit 2021 wird unser CATERING nach dem Silberstandard von „Natürlich gut Essen“ by OekoBusiness Wien ausgeführt.

Damit 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

Mit finanzieller Unterstützung des