








	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>M e n ü</b> 1	Boeuff Stroganoff* (mit Kalbfleisch) dazu Bratkartoffeln**	Hähnchenbrustfilet gebraten* mit Senfspitzkohl** an Kartoffelpüree***	Tilapia (Buntbarsch) Naturfilet gebraten* auf Gemüsejulienne** mit Estragonsoße*** an Butterkartoffeln****	Kaninchenkeule mit Soße* mit Apfelrotkohl** und Kartoffelklößen	Deftiges Schweinegulasch* mit Kaisergemüse** und Prager Serviettenknödeln***
	635 kcal *4,15,20,A,G,J**6	500 kcal *6**6,15,G,J***9,G,L	550 kcal  *D**G***5,6,20,A,F,G****6	600 kcal *6,J**2	615 kcal *6**G***A,C,G
<b>M e n ü</b> 2	Gemüsetortilla mit Oliven* und Sour Creme** dazu Gurkensalat (vegetarisch)	Gefüllter Zucchini* mit Gemüsereis und Rahmsoße** (vegetarisch)	Schweinegeschnetzeltes mit Majoransahne* dazu Koriandermöhrrchen** und Reis	Tagliatelle* alla "Boscaiola"*** (Dünne Bandnudeln mit Hack-Sahnesoße und Pilzen)	Ein schönes Wochenende wünscht Ihnen Ihr B+F Catering-feelgood Team  <a href="http://www.catering-feelgood.de">www.catering-feelgood.de</a>
	380 kcal  *21,C,G**G	550 kcal  *1,G**15,G	520 kcal *6,15,G**G	660 kcal *A,C**6,15,G	
<b>M e n ü</b> 3	Mecklenburger Kartoffelsuppe* mit Bockwurst** und Weizenbrot***	Kartoffel-Lauchgratin mit Hack* dazu Möhrensalat	Zwei gekochte Eier in Senfsoße* mit Petersiliekartoffeln dazu Rote Bete** (vegetarisch)	Indisches Kartoffel-Bohnencurry* (vegetarisch)	Petersiliekartoffeln mit Kräuterquark* und Weißkraut-Paprikasalat (vegetarisch)
	635 kcal *I **1,2,3,4,I,J***A	545 kcal *15,G	535 kcal *6,A,C,J**4	400 kcal  *G	300 kcal  *G
<b>S a l a t e</b>	<b>Polnischer Salat*</b>	<b>Potpourri-Salat</b>	<b>Italienischer Salat*</b>	<b>Frühlingsalat*</b>	<b>Bunter Salat mit Thunfisch*</b>
	*1,2,3,I,J Kopfsalat, Radieschenstifte, TK Erbsen, Gurke, Tomate, Kochschinken 295 kcal	0 Kopfsalat, Champignons, Radieschen, Zwiebelringe, Mandarinen, Hähnchenbrust 220 kcal	*C,G,I Verschiedene Blattsalate, Möhren, Staudensellerie, Cocktailtomaten, Mozzarella, gekochtes Ei 360 kcal	*G Friseesalat, Rettich, Gurke, Tomate, Schnittlauch, Hirtenkäse 175 kcal	*D Eisberg, Möhren, Kohlrabi, Radieschen, Tomate, Gurke, Paprika, Thunfisch 220 kcal
<b>Dessert</b>	Wir halten täglich eine Auswahl an Dessert`s für Sie bereit.			<b>Dressing:</b> American*, Joghurt**, French***, Italien°, saure Sahne°, Frischkäse°°	
<b>Salat</b>	Bedienen Sie sich an der Salatbar. Angemachte Rohkostsalate finden Sie in der Kühlvitrine.			*G,J **G *** G,J °6,G,I,F °°G °°G	

**Info-Box:**

Bitte bestellen Sie Ihren Tagessalat bis 09.30 Uhr in Ihrer Kantine

Glutenfreies bzw. laktosefreies Essen können Sie bei uns immer am Freitag für die Folgeweche bestellen. Sprechen Sie mit der Kantinenleitung in Ihrer Kantine

0

**0**

1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Säuerungsmittel, 6 Farbstoff, 7 Emulgator, 8 Stabilisator, 9 geschwefelt, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 Phosphat, 13 Verdickungsmittel, 14 unter Verwendung von Milch, 15 unter Verwendung von Sahne, 16 Milchpulver, 17 Molkenpulver, 18 Milcheiweiß, 19 Eiklar, 20 unter Verwendung von Alkohol, 21 geschwärzt, 22 koffeinhaltig, A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch / Milchzucker (Laktose), H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L enthält Schwefeldioxid und Sulfide in Konzentration von mehr als 10 mg/kg, M Lupinen, N Weichtiere