








Highlight
Bewerten Sie das Mittagessen über unsere App.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
M e n ü 1	Boeuff Stroganoff* (mit Kalbfleisch) dazu Bratkartoffeln** 635 kcal <small>*4,15,20,A,G,J**6</small>	Hähnchenbrustfilet gebraten* mit Senfspitzkohl** an Kartoffelpüree*** 500 kcal <small>*6**6,15,G,J**9,G,L</small>	Tilapia (Buntbarsch) Naturfilet gebraten* auf Gemüsejulienne** mit Estragonsoße*** an Butterkartoffeln**** 550 kcal  <small>*D**G****5,6,20,A,F,G****6</small>	Kaninchenkeule mit Soße* mit Apfelrotkohl** und Kartoffelklößen 600 kcal <small>*6,J**2</small>	Deftiges Schweinegulasch* mit Kaisergemüse** und Prager Serviettenknödeln*** 615 kcal <small>*6**G***A,C,G</small>
M e n ü 2	Gemüsetortilla mit Oliven* und Sour Creme** dazu Gurkensalat (vegetarisch) 380 kcal  <small>*21,C,G**G</small>	Gebackener Camembert* mit Preiselbeeren und verschiedenen Blattsalaten, Olivenöldressing und Brot** (vegetarisch) 540 kcal  <small>*A,G**A</small>	Schweinegeschnetzeltes mit Majoransahne* dazu Koriandermöhrrchen** und Reis 520 kcal <small>*6,15,G**G</small>	Tagliatelle* alla "Boscaiola"*** (Dünne Bandnudeln mit Hack-Sahnesoße und Pilzen) 660 kcal <small>*A,C**6,15,G</small>	Ein schönes Wochenende wünscht Ihnen Ihr B+F Catering-feelgood Team www.catering-feelgood.de
M e n ü 3	Mecklenburger Kartoffelsuppe* mit Bockwurst** und Weizenbrot*** 635 kcal <small>*1**1,2,3,4,I,J***A</small>	Kartoffel-Lauchgratin mit Hack* dazu Möhrensalat 545 kcal <small>*15,G</small>	Zwei gekochte Eier in Senfsoße* mit Petersiliekartoffeln dazu Rote Bete** (vegetarisch) 535 kcal <small>*6,A,C,J**4</small>	Indisches Kartoffel-Bohnencurry* (vegetarisch) 400 kcal  <small>*G</small>	Kartoffelecken* mit Kräuterquark** und Weißkraut-Paprikasalat (vegetarisch) 465 kcal  <small>*A**G</small>
S a l a t e	Polnischer Salat* *1,2,3,I,J Kopfsalat, Radieschenstifte, TK Erbsen, Gurke, Tomate, Kochschinken 295 kcal	Potpourri-Salat 0 Kopfsalat, Champignons, Radieschen, Zwiebelringe, Mandarinen, Hähnchenbrust 220 kcal	Italienischer Salat* *C,G,I Verschiedene Blattsalate, Möhren, Staudensellerie, Cocktailtomaten, Mozzarella, gekochtes Ei 360 kcal	Frühlingssalat* *G Friseesalat, Rettich, Gurke, Tomate, Schnittlauch, Hirtenkäse 175 kcal	Bunter Salat mit Thunfisch* *D Eisberg, Möhren, Kohlrabi, Radieschen, Tomate, Gurke, Paprika, Thunfisch 220 kcal
Dessert	Wir halten täglich eine Auswahl an Dessert's für Sie bereit.			Dressing: American*, Joghurt**, French***, Italien°, saure Sahne°, Frischkäse°°°	
Salat	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 Folgewoche bestellen. Sprechen Sie mit der Kantinenleitung in Ihrer Kantine

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 / Milchezucker (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