



Highlight

Bewerten Sie das Mittagessen über unsere App.



| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|------------------|--|---|---|---|--|
| Menü 1 | Gefüllte Kohlroulade (Schwein) mit Kohlsoße* und Petersiliekartoffeln 530 kcal *6,A,C,F | Putensteak mit Pfirsich und Käse überbacken* dazu Buttermöhren** und Sahnesoße*** an Kartoffelkroketten**** <i>Extra der Woche</i> 575 kcal *6,F,G **G ***6,15,F,G ****A | Hähnchengeschnetzeltes "Chinesische Art"* an Glasnudeln** 575 kcal  *F **F | Gedünstetes Seelachsfilet* mit Tomaten-Lauch-Concasse` dazu Dill-Räucherlachssoße** und Reis 525 kcal  *D **15,C,D,G,I | Mailänder Sahneschnitzel mit Zwiebeln und Champignons* dazu Bratkartoffeln** 635 kcal *6,15,A,C,F **6,F |
| Menü 2 | Gefüllte Kartoffeltaschen* mit Broccoli** und Senf-Sahnesoße*** (vegetarisch) 510 kcal  *G ***G ***15,G,J | Petersiliekartoffeln mit Kräuterquark* und Weißkraut-Paprikasalat (vegetarisch) 340 kcal  *G | Hausgemachte Boulette mit Soße* und Schmorbohnen** an Petersiliekartoffeln 645 kcal *6,A,C,F **6,F | Zwei gekochte Eier in Senfsoße* mit Dampfkartoffeln dazu Rote Bete** (vegetarisch) 535 kcal *6,A,C,F,J **4 | Spätzle-Gemüsepfanne* dazu Möhrensalat (vegetarisch) 510 kcal  *A,C,G |
| S a l a t | Griechischer Salat* *21,G Gurke, Tomate, rote Zwiebelringe, schwarze Oliven, Paprika rot, gelb, Hirtenkäse, Minze 200 kcal | Radicchio-Salat 0 Radicchio, Friseesalat, Gurken gewürfelt, gelbe Paprikawürfel, Radieschen, Kresse 90 kcal | Insalata Verdure* *A,C,I Muschelnudeln, bunte Paprika, Möhren, Tomaten, Gurke, Staudensellerie 255 kcal | Frühlingssalat* *G Friseesalat, Rettich, Gurke, Tomate, Schnittlauch, Hirtenkäse 175 kcal | Bunter Salat mit Tomate-Mozzarella* *G Verschiedene Blattsalate, Möhren, Paprika bunt, Gurke, Tomate, Mozzarella, frischer Basilikum 200 kcal |

Bitte bestellen Sie Ihren Tagessalat bis 09.30 Uhr in Ihrer Kantine

www.catering-feelgood.de

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

0

Dressing Joghurt*, Multi**, American***, Italiendressing°, Kräuterdressing ohne Öl°, Frischkäsedressing°°°

ZS / Allergene *G**2,4,6,C,J***G,J °6,G,I,F °°4,13°°°G

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