



**Highlight**  
Bewerten Sie das Mittagessen über unsere App.



[www.catering-feelgood.de](http://www.catering-feelgood.de)






**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

0

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
M e n ü  1	Hähnchenbrustfilet gebraten mit Mango-Sahnesoße* an Bandnudeln** dazu Farmersalat  4,75 €  750 kcal *15,G **A,C	Schweinefiletbraten mit Sahnesoße* und Euro-Gemüsemix** an Böhmisches Knödel***  4,75 €  635 kcal *6,15,F,G,J **G ***A,C,G	Hackfleischröllchen "Athena"* mit Tzatziki** und Pommes frites dazu Tomatensalat  4,80 €  660 kcal *A,C,G **G	Kasselerbraten mit Soße* und Schmorbohnen** dazu Petersiliekartoffeln  4,65 €  455 kcal *1,2,6,8,F,J **6,F	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"* mit Tzatziki** und Weißkrautsalat an Reis  4,75 €  565 kcal *6,F **G
	Griechische Kartoffelpfanne* mit Fladenbrot** dazu Tomatensalat (vegetarisch)  4,25 €  550 kcal  *G **A,G,H,K	Deftiges Wurstgulasch* dazu Nudeln**  720 kcal *1,2,3,5,6,7,8,F,G,I,J **A,C	Chinesische Frühlingsrolle* mit Chinesischer Gemüsesoße an Reis (vegetarisch)  585 kcal  *A,C,F	Bismarckhering* mit Remoulade** und Bratkartoffeln*** dazu Gurkensalat  635 kcal *2,4,D,J **2,4,6,C,J ***6,F	<i>Wir wünschen ein schönes Wochenende. Ihr B+F Catering-feelgood Team.</i>
M e n ü  3	Mecklenburger Kartoffelsuppe* mit Wiener Würstchen** dazu Weizenbrot***  3,75 €  635 kcal *1 **1,2,3,7,8,G,I,J ***A,F,G	Tomaten-Champignonpfanne mit Hirtenkäse* an Vollkornreis (vegetarisch)  510 kcal  *G	Kartoffelreibekuchen* mit hausgemachtem Apfelmus und Zucker (vegetarisch)  580 kcal *A,C	Nudelgratin mit buntem Gemüse* dazu Tomatensoße** und Möhrensalat (vegetarisch)  620 kcal  *15,A,C,G **6,A,F	Kräuter-Pilzpfanne in Sahnesoße* an Schwäbische Eierspätzle** (vegetarisch)  560 kcal  *15,G **A,C
	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	Frühlingsalat* *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
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	

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