


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>M e n ü</b>  <b>1</b>	Hähnchenbrustfilet "Cordon Bleu"* mit Pommes frites und Farmersalat  <b>Extra der Woche</b>	Fleischkäse* mit Spiegelei** und süßem Senf*** dazu Bratkartoffeln**** und Weißkrautsalat	Alaska-Seelachsfilet gedünstet* mit Porree- Möhren-Pilzhaube dazu Orangen-Buttersoße** und Kartoffelpüree***	Kasselerlachsbraten mit Soße* und Apfelrotkohl** an Petersiliekartoffeln	Schweinegulasch mit Champignons* an Makkaroni** dazu Rotkrautsalat  <b>halbe Portion 3.50 € / 4.00 €</b>
	580 kcal *1,A,G <b>5,20 € / Gäste: 6,00 €</b>	800 kcal *1,2,12 **6,C,F***J****6,F <b>5,20 € / Gäste: 6,00 €</b>	555 kcal *D**15,A,G***9,G,L <b>5,20 € / Gäste: 6,00 €</b>	630 kcal *1,2,6,A,F,J**2 <b>5,20 € / Gäste: 6,00 €</b>	615 kcal *6,A,F**A,C <b>5,20 € / Gäste: 6,00 €</b>
<b>M e n ü</b>  <b>2</b>	Deftiges Wurstgulasch* dazu Spiralnudeln**  <b>halbe Portion 3.25 € / 3.75 €</b>	Hirtenpfanne "Griechische Art" mit Reisformnudeln* dazu Tzatziki** und Tomatensalat (vegetarisch)  <b>halbe Portion 3.25 € / 3.75 €</b>	Hausgemachter Hackbraten mit Soße* und Schmorkohl** dazu Dampfkartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Sahnesoße* an Reis	<b>Ein schönes Wochenende und einen gemütlichen 2. Advent wünscht Ihnen Ihr B+F Catering-feelgood Team.</b> 
	720 kcal *1,2,6,8,A,F,J**A <b>4,85 € / Gäste: 5,65 €</b>	540 kcal *21,A,G**G <b>4,85 € / Gäste: 5,65 €</b>	645 kcal *6,A,C,F**6,F <b>4,85 € / Gäste: 5,65 €</b>	515 kcal *6,15,A,F,G <b>4,85 € / Gäste: 5,65 €</b>	
<b>M e n ü</b>  <b>3</b>	Vegetarischer Herbst-Gemüsetopf* dazu Sechskornbrot** (vegetarisch)	Schweineleberragout* mit Buttererbsen** und Kartoffelpüree***	Grießflammerie* mit Erdbeeren (vegetarisch)  <b>halbe Portion 3.05 € / 3.55 €</b>	Spätzle-Gemüsepfanne* dazu Gurkensalat (vegetarisch)  <b>halbe Portion 3.05 € / 3.55 €</b>	Broccoli-Curry-Omlett vom Blech* dazu Möhrensalat (vegetarisch)
	385 kcal *6,15,G**A,K <b>4,55 € / Gäste: 5,35 €</b>	530 kcal *6,A,F**G***9,G,L <b>4,55 € / Gäste: 5,35 €</b>	610 kcal *A,G <b>4,55 € / Gäste: 5,35 €</b>	490 kcal *15,A,C,G <b>4,55 € / Gäste: 5,35 €</b>	395 kcal *C,G <b>4,55 € / Gäste: 5,35 €</b>
<b>T s a u g p e s e</b>	Wir wünschen Ihnen einen guten Start in die Woche.	Käsesuppe mit Lauch*	Broccolicremesuppe*	Gulaschsuppe mit Pilzen*	Kartoffelcremesuppe mit Schnippelwurst*
		*6,15,A,F,G <b>1,90 € / Gäste: 2,40 €</b>	6,15,A,F,G <b>1,90 € / Gäste: 2,40 €</b>	6,A,F <b>2,20 € / Gäste: 2,70 €</b>	*1,2,6,12,F,I <b>2,20 € / Gäste: 2,70 €</b>
<b>Bedienen Sie sich an der Salatbar !</b>				<b>Dressing:</b> American*, Joghurt**, French***, Italien°, saure Sahne°, Frischkäse°°°	
<b>Verschiedene angemachte Salate haben Sie zur Auswahl.</b>				*G,J    **G    *** G,J    °6,G,I,F    °°G    °°°G	
<b>Auch unterschiedliche Öle für Ihre Salate haben Sie zur Auswahl.</b>					

**NEU:**  
jetzt in Ihrem Betriebsrestaurant  
**Frontcooking**



www.catering-



**Aus Gründen der Nachhaltigkeit: Nur solange der Vorrat**

Liebe Kunden, liebe Gäste, seit dem 01. Januar 2023 halten wir für Sie Mehrweggeschirr to Go bereit. Für einen Pfand von 7,50 € pro Teller mit Deckel können Sie dieses nutzen. Rückgabe bitte sauber und ohne Schäden.

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