






| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| M e n ü 1 | 5,50 € Hähnchenbrustfilet "Cordon Bleu" mit Pommes frites und Farmersalat <i>Extra der Woche</i> | 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 |
| | Gäste 6,95 € | 6,80 € | 6,80 €  | 6,60 € | 6,10 € |
| | 580 kcal *1,A,G | 800 kcal *1,2,12 **6,C,F ***J ****6,F | 555 kcal *D **15,A,G ***9,G,L | 630 kcal *1,2,6,A,F,J **2 | 615 kcal *6,A,F **A,C |
| M e n ü 2 | 4,90 € Deftiges Wurstgulasch* dazu Spiralnudeln** | Hirtenpfanne "Griechische Art" mit Reisformnudeln* dazu Tzatziki** und Tomatensalat (vegetarisch) | Hausgemachter Hackbraten mit Soße* und Schmorkohl** dazu Dampfkartoffeln | Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Sahnesoße* an Reis | <i>Ein schönes Wochenende und einen gemütlichen 2. Advent wünscht Ihnen Ihr B+F Catering-feelgood Team.</i>  |
| | Gäste 5,90 € | 720 kcal *1,2,6,8,A,F,J **A | 540 kcal  | 645 kcal *6,A,C,F **6,F | |
| | 3 | 4,50 € Vegetarischer Herbst-Gemüsetopf* dazu Sechskornbrot** (vegetarisch) | Schweineleberragout* mit Buttererbsen** und Kartoffelpüree*** | Grießflammerie* mit Erdbeeren (vegetarisch) | Spätzle-Gemüsepfanne* dazu Gurkensalat (vegetarisch) |
| S a l a t | groß 6,00 € Insalata Verdure* *A,I Muschelnudeln, bunte Paprika, Möhren, Tomaten, Gurken, Staudensellerie | Käse-Putensalat* *G Eichblattsalat rot, Salatgurke, Radieschen, Käse, Putenbrust geräuchert, Schnittlauch | Bunter Avocadosalat* *21,C,G,I Eisbergsalat, Staudensellerie, rote Paprika, grüne Paprika, Lauchzwiebeln, Avocado, Käse, Oliven, gekochtes Ei | Wintersalat* *H Lollo Bionda, Radicchio, Feldsalat, Mandarinen, Rosinen, Walnüsse | Bunter salat mit Tomate-Mozzarella* *G Verschiedene Blattsalate, Möhren, Gurken, Tomaten, Paprika, Mozzarella, Basilikum |
| | 255 kcal | 320 kcal | 580 kcal | 560 kcal | 200 kcal |
| Dessert | Wir halten täglich eine Auswahl an Dessert's für Sie bereit. | | | Dressing: American*, Joghurt**, French*** Italien°, saure Sahne°, Frischkäse°°° | |
| Salat | Bedienen Sie sich an der Salatbar. Angemachte Rohkostsalate finden Sie in der Kuhlvitrine. | | | *G,J **G ***G,J °6,G,I,F °°G °°°G | |

Highlight
Bewerten Sie das Mittagessen über unsere App.



www.catering-feelgood.de



Info-Box:
Bitte bestellen Sie Ihren Tagessalat bis 09.30 Uhr in Ihrer Kantine

Aus Gründen der Nachhaltigkeit: Nur solange der Vorrat reicht.

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

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