



**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 Folgeweche bestellen. Sprechen Sie mit der Kantinenleitung in Ihrer Kantine

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>M e n ü 1</b>	Hähnchenbrustfilet "Cordon Bleu"* mit Kaisergemüse** und Rahmsoße*** an Dampfkartoffeln <b>6,80 €</b> 455 kcal <small>*1,A,G **G ***6,15,A,F,G</small>	Rinderhack in Paprikarahm* an Bandnudeln** dazu Salatbeilage <b>6,70 €</b> 855 kcal <small>6,15,A,F,G **A,C</small>	Schweinesteak mit Pfirsich und Käse überbacken* dazu Buttererbsen** und Sahnesoße*** an Kartoffelkroketten**** <b>6,80 €</b> 765 kcal <small>*6,F,G **G ***6,15,A,F,G ****A</small>	Paniertes Hähnchenschnitzel* mit Rosenkohl** und Rahmsoße*** dazu Petersiliekartoffeln <b>6,80 €</b> 465 kcal <small>*6,A,C,F **G ***6,15,A,F,G</small>	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"* mit Tzatziki** und Weißkrautsalat an Reis <b>6,50 €</b> 595 kcal <small>*6,A,F **G</small>
<b>M e n ü 2</b>	Gemüseintopf mit Geflügel-Schnippelwurst* und Dinkelmalzkruste** <b>5,90 €</b> 505 kcal <small>*1,2,12,I **4,8,A</small>	Feine Bratwurst* mit Erbsen in Rahmsoße** dazu Dampfkartoffeln (vegetarisch) <b>640 kcal</b> <small>*5,8,J **6,15,A,F,G</small>	Paniertes Jägerschnitzel* mit Tomatensoße** und Spiralnudeln*** <b>850 kcal</b> <small>*1,2,6,8,A,C,F,J **6,A,F ****A</small>	Portemini Formaggio (Teigtaschen mit Käsefüllung) dazu cremige Tomatensoße** und geriebener Hartkäse*** (vegetarisch) <b>740 kcal</b> <small>*A,C,G **6,A,F ***G</small>	<i>Ein schönes Wochenende wünscht Ihnen Ihr B+F Catering-feelgood Team.</i>
<b>M e n ü 3</b>	Zwei Spiegeleier* mit Kartoffelpüree** und glacierten Zwiebeln*** dazu Buttermöhren**** (vegetarisch) <b>4,90 €</b> 480 kcal <small>*6,C,F **9,G,L ***6,F ****G</small>	Eierpfannkuchen* mit Apfelmus** und Zucker (vegetarisch) <b>600 kcal</b> <small>*A,C,G **2</small>	Chinesische Frühlingsrolle* mit Chinesischer Gemüesoße an Reis (vegetarisch) <b>515 kcal</b> <small>*A,C,F</small>	Schweineleberragout* an Kartoffelpüree** dazu Möhrensalat <b>480 kcal</b> <small>*6,A,F **9,G,L</small>	Bauernfrühstück vom Blech mit Schinkenwürfeln* dazu Gurkensalat "Norwegische Art"*** (auch vegetarisch) <b>560 kcal</b> <small>*1,2,6,C,F,J **4</small>
<b>S a l a t</b>	<b>Blattsalate mit Mandeln und Putenbrust geräuchert*</b> <small>*1,2,8,H</small> Rucola, Feldsalat, Lollo Bionda, Birnen, Putenbrust, gehobelte Mandeln <b>430 kcal</b>	<b>Griechischer Bauernsalat*</b> <small>*G</small> Gurkenwürfel, Tomatenkeile, grüne Paprikaringe, rote Zwiebelringe, Hirtenkäse, schwarze Oliven, frischer Basilikum <b>315 kcal</b>	<b>Polnischer Salat*</b> <small>*1,2,3,8,J</small> Kopfsalat, Radieschenstifte, TK Erbsen, Gurke, Tomate, Kochschinken <b>295 kcal</b>	<b>Radicchio-Salat</b> 0 Radicchio, Friseesalat, Gurken gewürfelt, gelbe Paprikawürfel, Radieschenscheiben, Kresse <b>90 kcal</b>	<b>Bunter Salat mit Hähnchenbrust</b> <small>*G</small> Eisbergsalat, Möhren, Paprika, Tomaten, Gurken, Radieschen, Kohlrabi, Hähnchenbrust gebraten <b>150 kcal</b>
<b>Dessert</b>	Wir halten täglich eine Auswahl an Dessert's für Sie bereit.			<b>Dressing:</b> American*, Joghurt**, French***, Italien*,saure Sahne**,Friskhäse**	
<b>Salat</b>	Angemachte Rohkostsalate finden Sie in der Kühlvitrine.			<small>*G,J **G *** G,J °6,G,I,F °°G °°°G</small>	

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