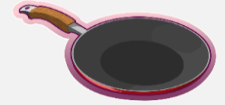


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
M e n ü 1	Hähnchenbrustfilet "Cordon Bleu" mit Kaisergemüse und Rahmsoße an Dampfkartoffeln	Rinderhack in Paprikarahm an Bandnudeln dazu Salatbeilage	Schweinesteak mit Pfirsich und Käse überbacken dazu Buttererbsen und Sahnesoße an Kartoffelkroketten	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rosenkohl und Rahmsoße dazu Petersiliekartoffeln	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" mit Tzatziki und Weißkrautsalat an Reis
	455 kcal *1,A,G **G ***6,15,A,F,G 5,20 € / Gäste: 6,00 €	855 kcal 6,15,A,F,G **A,C 5,20 € / Gäste: 6,00 €	765 kcal *6,F,G **G ***6,15,A,F,G ****A 5,20 € / Gäste: 6,00 €	465 kcal *6,A,C,F **G ***6,15,A,F,G 5,20 € / Gäste: 6,00 €	halbe Portion 3.50 € / 4.00 € 595 kcal *6,A,F **G 5,20 € / Gäste: 6,00 €
M e n ü 2	Gemüseintopf mit Geflügel-Schnippelwurst und Dinkelmalzkruste	Feine Bratwurst mit Erbsen in Rahmsoße dazu Dampfkartoffeln (vegetarisch)	Paniertes Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Spiralnudeln	Tortellini Formaggio (Teigtaschen mit Käsefüllung) dazu cremige Tomatensoße und geriebener Hartkäse (vegetarisch)	<i>Ein schönes Wochenende wünscht Ihnen Ihr B+F Catering-feelgood Team.</i>
	505 kcal *1,2,12,I **4,8,A 4,85 € / Gäste: 5,65 €	640 kcal *5,8,J **6,15,A,F,G 4,85 € / Gäste: 5,65 €	850 kcal *1,2,6,8,A,C,F,J **6,A,F ****A 4,85 € / Gäste: 5,65 €	halbe Portion 3.25 € / 3.75 € 740 kcal *A,C,G **6,A,F ***G 4,85 € / Gäste: 5,65 €	
M e n ü 3	Zwei Spiegeleier mit Kartoffelpüree und glacierten Zwiebeln dazu Buttermöhren (vegetarisch)	Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zucker (vegetarisch)	Chinesische Frühlingsrolle mit Chinesischer Gemüsesoße an Reis (vegetarisch)	Schweineleberragout an Kartoffelpüree dazu Möhrensalat	Bauernfrühstück vom Blech mit Schinkenwürfeln dazu Gurkensalat "Norwegische Art" (auch vegetarisch)
	halbe Portion 3.05 € / 3.55 € 480 kcal *6,C,F **9,G,L ***6,F ****G 4,55 € / Gäste: 5,35 €	halbe Portion 3.05 € / 3.55 € 600 kcal *A,C,G **2 4,55 € / Gäste: 5,35 €	halbe Portion 3.05 € / 3.55 € 515 kcal *A,C,F 4,55 € / Gäste: 5,35 €	480 kcal *6,A,F **9,G,L 4,55 € / Gäste: 5,35 €	560 kcal *1,2,6,C,F,J **4 4,55 € / Gäste: 5,35 €
T s a u g p e s e	Wir wünschen Ihnen einen guten Start in die Woche.	Gulaschsuppe mit Paprika	Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Meerrettich	Möhrensuppe mit Frischkäse	Tomatensuppe mit Fisch
		*6,A,F 2,20 € / Gäste: 2,70 €	*2,5,8,G 1,90 € / Gäste: 2,40 €	*G 2,20 € / Gäste: 2,70 €	*6,A,D,F 2,20 € / Gäste: 2,70 €
Bedienen Sie sich an der Salatbar !				Dressing: American*, Joghurt**, French***, Italien°, saure Sahne°, Frischkäse°°°	
Verschiedene angemachte Salate haben Sie zur Auswahl.				*G,J **G *** G,J °6,G,I,F °°G °°°G	
Auch unterschiedliche Öle für Ihre Salate haben Sie zur Auswahl.					

NEU:
jetzt in Ihrem Betriebsrestaurant
Frontcooking



www.catering-

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.

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