



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
M e n ü 1	5,50 € 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
	Gäste 7,50 € 455 kcal *1,A,G **G ***6,15,A,F,G	7,50 € 855 kcal 6,15,A,F,G **A,C	7,50 € 765 kcal *6,F,G **G ***6,15,A,F,G ****A	7,50 € 465 kcal *6,A,C,F **G ***6,15,A,F,G	7,50 € 595 kcal *6,A,F **G
M e n ü 2	4,90 € Gemüse Eintopf mit Geflügel-Schnitzel und Dinkelmalzkruste**	Feine Bratwurst* mit Erbsen in Rahmsoße** dazu Dampfkartoffeln (vegetarisch)	Paniertes Jägerschnitzel* mit Tomatensoße** und Spiralnudeln***	Portellini Formaggio (Teigtaschen mit Käsefüllung) dazu cremige Tomatensoße** und geriebener Hartkäse*** (vegetarisch)	<i>Ein schönes Wochenende wünscht Ihnen Ihr B+F Catering-feelgood Team.</i>
	Gäste 6,50 € 505 kcal *1,2,12,I **4,8,A	640 kcal *5,8,J **6,15,A,F,G	850 kcal *1,2,6,8,A,C,F,J **6,A,F ****A	740 kcal *A,C,G **6,A,F ****G	
M e n ü 3	4,50 € Zwei Spiegeleier* mit Kartoffelpüree** und glacierten Zwiebeln*** dazu Buttermöhren**** (vegetarisch)	Eierpfannkuchen* mit Apfelmus** und Zucker (vegetarisch)	Chinesische Frühlingsschnecke* mit Chinesischer Gemüsesoße an Reis (vegetarisch)	Schweineleberragout* an Kartoffelpüree** dazu Möhrensalat	Bauernfrühstück vom Blech mit Schinkenwürfeln* dazu Gurkensalat "Norwegische Art"*** (auch vegetarisch)
	Gäste 5,50 € 480 kcal *6,C,F **9,G,L ***6,F ****G	600 kcal *A,C,G **2	515 kcal *A,C,F	480 kcal *6,A,F **9,G,L	560 kcal *1,2,6,C,F,J **4
S a l a t	groß 6,00 € Blattsalate mit Mandeln und Putenbrust geräuchert* *1,2,8,H	Griechischer Bauernsalat* *G Gurkenwürfel, Tomatenkeile, grüne Paprikaringe, rote Zwiebelringe, Hirtenkäse, schwarze Oliven, frischer Basilikum	Polnischer Salat* *1,2,3,8,J Kopfsalat, Radieschenstifte, TK Erbsen, Gurke, Tomate, Kochschinken	Radicchio-Salat 0 Radicchio, Friseesalat, Gurken gewürfelt, gelbe Paprikawürfel, Radieschenscheiben, Kresse	Bunter Salat mit Hähnchenbrust 0 Eisbergsalat, Möhren, Paprika, Tomaten, Gurken, Radieschen, Kohlrabi, Hähnchenbrust gebraten
	430 kcal	315 kcal	295 kcal	90 kcal	150 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 Kühlvitrine.			*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