



Speiseplan

vom: 13.01.2014

bis: 17.01.2014



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Zusatzstoffe / Kennziffern:
Menü 1	Currywurst* mit Curryketchup** an Buttererbsen und Pommes frites *(01,02,03,06,08) **(04,09,24) 705 kcal	Kasselerlachs* mit Rotkohl und Kartoffelklößen** *(01,03,06) **(09,24) 465 kcal	Überbackenes Ananassteak mit Kaisergemüse und Kartoffelkroketten* *(08,09,18,24) 590 kcal	Seelachs mit Porree-Pilzhaube und Orangen-Buttersauce an Reis 425 kcal 	Gebratene Putenbrust mit Curry-Mangosauce und Pfirsichspalten an Reis 480 kcal 	01 - Konservierungsstoffe 02 - Antioxidationsmittel 03 - Geschmacksverstärker 04 - Süßungsmittel, Saccharin 05 - Säuerungsmittel 06 - Stabilisator 07 - Säureregulator 08 - Emulgator 09 - Verdickungsmittel
Menü 2	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise* an Petersilienkartoffeln (vegetarisch) *(04,05,09,21) 390 kcal 	Sahnegeschnetzeltes* mit Champignons an Schwäbische Eierspätzle *(22) 490 kcal	Gebratene Schweineleber mit glacierten Zwiebeln und Buttermöhren an Kartoffelpüree* *(01,02,12,16,17,21) 400 kcal	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Dampfkartoffeln dazu Rote Bete 515 kcal	Ein schönes Wochenende wünscht Ihnen Ihr B+F Catering-feelgood Team.	10 - Backtriebmittel 12 - Farbstoff 16 - Phosphat 17 - Milchpulver 18 - Milcheiweiß 21 - Verwendung von Milch 22 - Verwendung von Sahne 24 - Modifizierte Stärke
Menü 3	Linsensuppe mit Wiener Würstchen* und Weizenbrot *(01,02,03,06,08) 740 kcal	Zwei Spiegeleier auf Rahmspinat* an Dampfkartoffeln (vegetarisch) *(22) 345 kcal 	Vegetarische Maultaschen mit Sahnesauce* und Broccoli (vegetarisch) *(22) 405 kcal 	Milchreis* mit Kirschsuppe (vegetarisch) *(21) 620 kcal	Kesselgoulasch "Ungarische Art" dazu Baguettebrot 410 kcal	Info-Box: Wir machen uns stark für unsere Region. Sponsor der Mecklenburger Stiere  Glutenfreies bzw. laktosefreies Essen können Sie bei uns immer am Freitag für die darauf folgende Woche bestellen. Sprechen Sie mit dem/der Küchenleiter/in Ihrer Kantine.
Salate	Kickersalat Eisbergsalat, Thunfisch, Tomaten, Petersilie 190 kcal	Salat mit wilder Rauke Wilde Rauke oder Salatrauke, Radicchio, Kopfsalat, Fenchel, Möhrenstifte 80 kcal	Melonensalat Galia-Melone, Rucola, Frühlingzwiebeln, Cocktailtomaten, Käse 390 kcal	Käse-Putensalat Salatgurke, Radieschen, Käse, Putenbrust geräuchert, Schnittlauch 310 kcal	Bunter Salat mit Hirtenkäse Eisbergsalat, Möhren, Paprika, Tomaten, Gurken, Radieschen, Weißkraut, Hirtenkäse 200 kcal	 Speisepläne als Newsletter abonnieren unter: www.catering-feelgood.de
Dessert	Wir halten täglich eine Auswahl an Dessert`s für Sie bereit.					
Salat	Bedienen Sie sich an der Salatbar. Angemachte Rohkostsalate finden Sie in der Kühlvitrine.					