

Speisekarte Betriebsrestaurant Ludwigkirchplatz

GastFroh
Cafeterien – Catering



	Montag 19.5.2025	Dienstag 20.5.2025	Mittwoch 21.5.2025	Donnerstag 22.5.2025	Freitag 23.5.2025
 <p>Suppe</p>	Italienischer Tomaten-Zucchiniopf (J)  291 kcal, 60g KH, 1g Fett, 9g EW	Berliner Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und gebratenen Wurststückchen (H,J)  218 kcal, 44g KH, 2g Fett, 9g EW	Kichererbsensuppe mit Kartoffeln und Karotten (J)  372 kcal, 51g KH, 8g Fett, 4g EW	Minestrone (tomatisierte Gemüsesuppe) mit Pasta (A1,J)  187 kcal, 33g KH, 2g Fett, 9g EW	Suppe nach Angebot
 <p>Vegetarisch</p>	Kartoffel-Rösti mit Gemüse-Pilzrahm, Kräuter-Joghurt-Dip und Blattsalat (A1,C,H,J)  610 kcal, 80g KH, 25g Fett, 26g EW	Gemüsecurry mit Roten Linsen und Süßkartoffeln, dazu Limetten-Dip (H,J)   575 kcal, 41g KH, 40g Fett, 8g EW	Tortellini in cremiger Frischkäsesauce, mit Rucola und Cocktailtomaten (H,J)   504 kcal, 55g KH, 20g Fett, 26g EW	Kleine Suppe vorweg; Apfelstrudel auf Vanillerahm (H,C)  261 kcal, 35g KH, 10g Fett, 4g EW	Kartoffel-Paprika-Chili- Pfanne  mit Joghurt-Minz-Sauce (H,G)
 <p>Empfehlung des Tages oder Klassiker</p>	Afrikanisches Curryfleisch  mit Gemüse, Banane und Pfirsich, dazu Kartoffeln (A1, E, H,J)  522 kcal, 58g KH, 22g Fett, 17g EW	Hausgemacht Schnitzel  mit Mischgemüse und Pommes frites (A1, C, H,J)	Hähnchenbrust gratiniert mit Ananas & Käse, dazu Kaisergemüse und Wedges (A1, H,J) 	Einmal die Woche Fisch Fischstäbchen mit Dillsauce,  dazu Kartoffeln  und Gurken- Tomatensalat (A1, C, H, J,E,D)	Aus der Kokotte  Pasta-Hähnchen- Gemüse-Auflauf  mit Gouda gratiniert (A1,C,H,J)
<p>Dessert</p>	Joghurt mit Himbeeren (H) 261 kcal, 7g KH, 1g Fett, 3g EW	Schokocrème (H) 139 kcal, 28g KH, 4g Fett, 4g EW	Zitronenpudding (H) 121 kcal, 24g KH, 2g Fett, 1g EW	Birnen-Quarkcrème (H) 195 kcal, 32g KH, 9g Fett, 3g EW	Dessert nach Angebot

Änderungen vorbehalten!

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 8:00 – 13:30 Uhr

Frühstück täglich: 8:00 – 9:30 Uhr

Mittagessen täglich: 11:30 – 13:30 Uhr

Kontakt:

Ansprechpartner: Frau Richter

Tel/Fax.: 030 39889722/23

 Mit dem Stern ist die Menülinie gekennzeichnet, die im Wochenverlauf einer ausgewogenen und vollwertigen Ernährung entspricht. Unsere Bio-Gerichte werden kontrolliert durch DE-ÖKO-006.
Eine Information zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Restaurant neben der ausgehängten Speisekarte, am Salatbuffet und im Bereich der Zwischenverpflegung. Unsere Mitarbeiter/innen stehen Ihnen bei Fragen auch gern zur Verfügung.
Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff(en); 2: mit Konservierungsstoff(en); 3: mit Antioxidationsmittel; 4: mit Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt; 6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: mit Süßungsmittel(n); 9: enthält eine Phenylalaninquelle; 10: mit Phosphat
Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide (1-Weizen, 2-Roggen, 3-Gerste, 4-Hafer, 5-Dinkel, 6-Kamut oder Hybridstämme davon); B: Krebstiere; C: Eier; D: Fische; E: Senf; F: Erdnüsse; G: Soja; H: Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose); I: Schalenfrüchte (1-Mandel, 2-Haselnuss, 3-Walnuss, 4-Cashew, 5-Pecanuss, 6-Paranuss, 7-Pistazie, 8-Macadamianuss, 9-Queenslandnuss); J: Sellerie; K: Sesamsamen; L: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg; M: Lupinen; N: Weichtiere. Gilt auch für jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse.