

Speisekarte Betriebsrestaurant BAM – Unter den Eichen

GastFroh
Cafeterien – Catering



Montag, 18.8.2025

Dienstag, 19.8.2025

Mittwoch, 20.8.2025

Donnerstag, 21.8.2025

Freitag, 22.8.2025



Eintopf
Tasse
Teller
Terrine

Nährwerte auf
500 ml berechnet

Montag, 18.8.2025	Dienstag, 19.8.2025	Mittwoch, 20.8.2025	Donnerstag, 21.8.2025	Freitag, 22.8.2025
Kartoffelsuppe mit Suppengemüse (Erbsen, Karotten, Lauch), wahlweise mit Wiener (J) 344 kcal, 48g KH, 8g Fett, 12g EW 137g CO2	Soljanka mit Schmand (10,2,3,J,H) 312 kcal, 33g KH, 15g Fett, 7g EW 1284g CO2	Bärlauchsuppe mit Kartoffeln und Kichererbsen (J) 534 kcal, 71g KH, 11g Fett, 27g EW 233g CO2	Sommerliche Gemüsesuppe mit Vollkornreis (J) 272 kcal, 44g KH, 6g Fett, 4g EW 344g CO2	Pastinaken- Möhren crèmesuppe mit frischen Kräutern (1,H,J) 366 kcal, 40g KH, 17g Fett, 7g EW 694g CO2
Zur Suppe ist eine Wiener, Bockwurst oder Mettknacker gegen Aufpreis erhältlich.				
Schweinebraten, dazu Bratensauce, grüne Bohnen, Kartoffelstampf (H,J,E) 527 Kcal, 38g KH, 35g Fett, 42g EW 2307g CO2	Schnitzel mit mariniertem Römersalat an Caesar-Dressing, dazu Pommes frites (A1, H, J, C, E) 1,176 kcal, 113 KH, 54g Fett, 57g EW 2320g CO2	Hühnerfrikassee (Erbsen, Möhren, Champignons), dazu Vollkornreis (H) 622 kcal, 51g KH, 43g Fett, 21g EW 931g CO2	Gebratenes MSC-Seelachsfilet unter der Tomaten- Kräuter-Kruste mit Lauch-Kohl-Gemüse, Parboiled Reis (1,A1,D,G,H) 819 kcal, 93g KH, 30g Fett, 42g EW 1280g CO2	Gebratenes Kokos-Hähnchen mit Koriander-Möhren, dazu Curry- Jasminreis (A1,C,H) 673 kcal, 108g KH, 16g Fett, 24g EW 1701g CO2
Bami Goreng (Süß-Sauer-Sauce, Gemüse und Mienudeln) (A1,J,G,C) 490 kcal, 70 g KH, 8g Fett, 31g EW 1054g CO2	Porree-Kartoffel-Auflauf mit Hackfleischkruste (C,H) 638 kcal, 43g KH, 30g Fett, 42g EW 1414g CO2	Spaghetti „Carbonara“, dazu Hartkäse (10,2,3,A1,C,H) 664 kcal, 55g KH, 40g Fett, 21g EW 1931g CO2	Hausgemachte Bulette mit Rahmkarotten, Pommes frites (A1,C,H,E) 1018 kcal, 77g KH, 56g Fett, 44g EW 2839g CO2	
Gemüseragout im Couscousring, dazu Korbelsauce (A1,G,H) 720 kcal, 94g KH, 28g Fett, 18g EW 431g CO2	Senfeier mit Kartoffelpüree, Rote-Bete-Salat (2,3,A1,H,C,E,J) 382 kcal, 38g KH, 16g Fett, 18g EW 439g CO2	Broccoli-Nussecke mit Kräuterdip und Kartoffeln (A1,E,H,I1,I2,I3,J) 473 kcal, 57g KH, 21g Fett, 14g EW 417g CO2	Grünkern- Gemüsebratling mit Kräuterdip und Kartoffeln (A1,H,C,J) 473 kcal, 57g KH, 21g Fett, 14g EW 417g CO2	Spaghetti „Napoli“ mit Mozzarella und Rucola (A1,H,J) 681 kcal, 95g KH, 10g Fett, 26g EW 487g CO2
Sahnequark „Bananen-Split“ (H) 194 kcal, 16g KH, 10g Fett, 9g EW 369g CO2	Schokopudding (H) 141 kcal, 25g KH, 2g Fett, 5g EW 249g CO2	Sahnejoghurt „Apfel“ (H) 195 kcal, 17g KH, 12g Fett, 5g EW 241g CO2	Beeren-Grütze mit Vanillesauce (H) 132 kcal, 26g KH, 1g Fett, 5g EW 217g CO2	Dessert nach Angebot

Änderungen vorbehalten!
Die grün hervorgehobenen Lebensmittel bzw. kompletten Gerichte werden in **Bio-Qualität** serviert.

Öffnungszeiten

Betriebsrestaurant

Montag – Freitag: 07:30 Uhr – 14:30 Uhr

Mittagessen:

Montag - Freitag: 11:00 Uhr – 13:30 Uhr

Betriebsleitung:

Tel.: 030 – | E-Mail: BR-GastFroh@bam.de

Veranstaltungsanfragen:

veranstaltungen@gastfroh.de

★ 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.