

Speisekarte Betriebsrestaurant Friedrichstraße

GastFroh
Cafeterien – Catering

Allen Gästen eine besinnliche und vor allem gesunde Adventszeit!

Montag
6.12.2021

Dienstag
7.12.2021

Mittwoch
8.12.2021

Donnerstag
9.12.2021

Freitag
10.12.2021



**Empfehlung
des Tages**
oder
Klassiker

Hähnchenbrustfilet
"Hawaii"
an fruchtiger
Currysauce mit Reis
(H,J)



Bayerischer Leberkäse
mit Bratkartoffeln,
süßem Senf und
mariniertem Weißkraut
(E,4,J)



Curry-Zwiebel-Boulette
mit Pommes Frites
und Salatgarnitur
(J,4)



Filet vom Wildlachs
unter der
Kartoffelkruste
auf einem Tomaten-
Spinatragout
(D,J,H)



Zwiebelrostbraten
mit Spätzle auf
geschmortem Kohl
(E,A1,J)



Vegetarisch

Spaghetti
mit Gemüsebolognese,
Rucola und
geriebenem Gouda
(J,A1,H)



Sellerieschnitzel
mit Kressesauce,
Kartoffeln und
winterlichem Blattsalat
(H,J,C,A1)



Vegetarisch gefüllte
Paprikaschote
(Gemüse und Linsen)
auf Tomatenschaum
und Kartoffelstampf
(H,J)



2 hausgemachte
Eierpfannkuchen
mit Vanillesauce,
Zimt & Zucker
(A1,H,C)



Gefüllte
Kartoffeltaschen
auf einem
Gemüseragout,
dazu Eisbergsalat
mit Joghurtdressing
(H,A,J)



Änderungen vorbehalten!

Wir freuen uns, wieder für Sie im alten / NEUEN Bistro da zu sein.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 7:30 – 15:00 Uhr
Frühstück täglich 7:30 – 9:30 Uhr
Mittagessen täglich 11:30 – 13:30 Uhr

Ansprechpartner vor Ort:

Frau Kwascha
Tel.: 030 18441-3767

**Kontakt für Bestellungen, Hinweise oder
Anregungen:**

Telefon: 030 39889722
E-Mail: info@gastfroh.de

Gastfroh

V&B Verwaltungs- und Betriebs
GmbH
www.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.