

Speisekarte Betriebsrestaurant Scharnhorststraße

GastFroh
Cafeterien - Catering



Montag, 22.4.2024

Dienstag, 23.4.2024

Mittwoch, 24.4.2024

Donnerstag, 25.4.2024

Freitag, 26.4.2024



Eintopf
Tasse
Teller
Terrine
Nährwerte auf
500 ml berechnet



**Empfehlung
des Tages**



Klassiker



Vegetarisch

Dessert

Montag, 22.4.2024	Dienstag, 23.4.2024	Mittwoch, 24.4.2024	Donnerstag, 25.4.2024	Freitag, 26.4.2024
Tomaten-Basilikumsuppe mit Croûtons (A1) 272 Kcal, 44g KH, 6g Fett, 4g EW 568g CO2	Möhrensuppe (Bio-Karotten) mit Kartoffelwürfeln (A1) 98 kcal, 17g KH, 1g Fett, 5g EW 397g CO2	Asiatischer Gemüseintopf (G) 535 kcal, 92g KH, 8g Fett, 19g EW 108g CO2	Eintopf mit Roten Bohnen, Kartoffeln und Bio-Suppengemüse (Lauch, Möhren, Bohnen) (A1) 254 kcal, 36g KH, 5g Fett, 10g EW 216g CO2	Grüne Erbsensuppe mit Paprikastreifen und gehacktem Bio-Ei (A1,C,H) 369 kcal, 28g KH, 15g Fett, 23g EW 904g CO2
Zur Suppe ist eine Wiener, Bockwurst oder Mettknacker gegen Aufpreis erhältlich.				
Vietnamesisches Rindfleisch (Rinderhack) mit Chinudeln, Paprika, Buschbohnen, Frühlingszwiebeln (A1,F,H,G) 864 kcal, 10g KH, 38g Fett, 38 EW 2175g CO2	Unser edles Gemüse Spargel-Kartoffel-Bowl Röst-Champignons, Sauce Hollandaise, Rucola, Bio-Spiegelei (A1,C,H) 689 kcal, 37g KH, 23g Fett, 38g EW 505g CO2	Hähnchenbrust in fruchtiger Cranberrysauce, dazu Zucchini-Gemüse, Bio-Basmatireis und Bio-Joghurtdip (A1,H,E) 737 Kcal, 85g KH, 24g Fett, 42g EW 1297g CO2	Veggi-Burger (Bio-Süßkartoffel-Bio-Amaranth), dazu Kartoffelspalten und Bio-Kräuterdip (A1,C,H,K,G) 929 kcal, 115g KH, 37g Fett, 27g EW 328g CO2	MSC Wildlachsfilet mit Kohlrabi-Kartoffelpüree, dazu grobes Bio-Karottengemüse und Dijon-Rahmsauce (A1,E,D,H) 529 Kcal, 22g KH, 22g Fett, 43g EW 1910g CO2
Bio-Couscous-Salat (mit Balkankäse getrocknete Cranberries, Gurke, gebackene Bio-Kichererbsen), dazu Honig-Senf-Dressing (A1,E,H) 711 kcal, 102g KH, 21g Fett, 25g EW 459g CO2	Gemüse-Fenchel-Pfanne mit einem Schweinelachssteak, fluffigem Bio-Kokosmilchreis und Erdnüssen (A1,G,F) 859 kcal, 87g KH, 38g Fett, 40g EW 1924g CO2	Chili sin Carne (Bio-Kidneybohnen, Bio-Mais, Bio-Linsen, Kartoffeln) und Frühlingszwiebeln (A1,G) 891 kcal, 145g KH, 21g Fett, 25g EW 660g CO2	Unser edles Gemüse Schweineschnitzel mit Spargelrahm, dazu Kartoffeln (A1,C,H) 727 kcal, 62g KH, 31g Fett, 50g EW 1401g CO2	Kartoffel-Gemüsepfanne (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) mit Kräuter-Bio-Joghurtdip (H) 422 kcal, 47g KH, 20g Fett, 12g EW 500g CO2
Bio-Spaghetti al Limone Zitronige Bio-Pasta mit Bio-Broccoli und Reibekäse (A1,H) 771 kcal, 87g KH, 32g Fett, 29g EW 755g CO2	Italienische Spätzlepfanne mit Kräutersahnesauce, Zucchini und Kirschtomaten, dazu Hartkäse (A1,C,H) 629 kcal, 78g KH, 24g Fett, 21g EW 764g CO2	Böhmisches Pilzragout (Bio-Champignons) mit Knödeln (A1,H) 604 kcal, 78g KH, 21g Fett, 21g EW 508g CO2	In der Kokotte Bio-Nudel-Bio-Gemüse-Auflauf (Bohnen, Erbsen, Möhren) mit Kräutersauce (A1,C,H) 921 kcal, 84g KH, 45g Fett, 42g EW 963g CO2	
Erdbeerpudding mit Schokosauce (H) 174 kcal, 25g KH, 4g Fett, 4g EW 325g CO2	Obstsalat 80 kcal, 18g KH, 0g Fett, 1g EW 55g CO2	Quark mit Waldbeeren (H) 96 kcal, 11g KH, 3g Fett, 5g EW 388g CO2	Naturjoghurt mit Pfirsich (H) 261 kcal, 7g KH, 1g Fett, 3g EW 271g CO2	Dessert nach Angebot

Änderungen vorbehalten!

Öffnungszeiten
Betriebsrestaurant
Montag – Freitag: 11:30 Uhr – 14:00 Uhr

Öffnungszeiten
Cafeteria
Montag – Freitag: 8:00 Uhr – 15:00 Uhr

Betriebsleitung: Doreen Lange
Tel.: 030 – 81816644 | E-Mail: bmwk@gastfroh.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.