Speisekarte Betriebsrestaurant Scharnhorststraße

GastFroh Cafeterien – Catering

Änderung vorbehalten !

	Montag, 28.4.2025	Dienstag, 29.4.2025	Mittwoch, 30.4.2025	Donnerstag, 1.5.2025	Freitag, 2.5.2025
Eintopf **Tasse** **Teller** **Terrine** Nährwerte auf 500 ml berechnet	Tomaten-Basilikumsuppe mit Croûtons (A1) 272 Kcal, 44g KH, 6g Fett, 4g EW 568g CO2	Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln (J) 98 kcal, 17g KH, 1g Fett, 5g EW 397g CO2	Asiatischer Gemüseeintopf (G) 535 kcal, 92g Kh, 8g Fett, 19g EW 108g CO2	**Wir wünschen allen einen schönen 1. Mai-Feiertag.**	Eintopf mit Roten Bohnen, Kartoffeln und Suppengemüse (A1) 254 kcal, 36g KH, 5g Fett, 10g EW 216g CO2
	Zur Suppe ist eine Wiener, Bockwurst oder Mettknacker gegen Aufpreis erhältlich.				
Empfehlung des Tages	Überbackene Wraps mit Spinat-Kartoffelfüllung, dazu Bärlauchsauce (A1,H) 906 kcal, 129g KH, 29g Fett, 28g EW 1094g CO2	MSC-Wildlachsfilet an grobem Karottengemüse, dazu Dijon-Rahmsauce und Vollkornreis (A1,E,D,H) 529 Kcal, 22g KH, 22g Fett, 43g EW 1910g CO2	Hähnchenbrust in fruchtiger Cranberrysauce, dazu Zucchinigemüse, Basmatireis und Joghurtdip (A1,H,E) 737 Kcal, 85g KH, 24g Fett, 42g EW 1297g CO2		**Front Cooking** Curry-Reispfanne mit Hähnchen (Hähnchenbruststreifen knackiges Gemüse und aromatischer Reis) (H,G) 642 kcal, 74g KH, 17g Fett, 45g EW 1745g CO2
Gericht 1	Chili con Carne mit Sauerrahm und Reis (A1,H,J) 590 kcal, 65g KH,21g Fett, 32g EW 660g CO2	Wurstgulasch mit Nudeln und Reibekäse (A1,H,J) 542 kcal, 70g KH, 21g Fett, 16g EW 905g CO2	Rostbratwurst mit Sauerkraut und Bratensauce, dazu Dampfkartoffeln (H,E,J) 677 kcal, 42g KH, 46g Fett, 23g EW 1368g CO2		
Gericht 2	Vollkornspaghetti "al Limone" mit Broccoli und Reibekäse (A1,H) 771 kcal, 87g KH, 32g Fett, 29g EW 755g CO2	Rote-Bete-Puffer auf lauwarmem Linsen-Gemüse-Salat, Kräuter-Zitronen-Marinade (A1,C) 832 kcal, 113g KH, 22g Fett, 34g EW 439g CO2	Böhmisches Pilzragout mit Knödeln (A1,H) 604 kcal, 78g KH, 21g Fett, 21g EW 508g CO2	**Ihr GastFroh-Team**	Kartoffel-Gemüsepfanne (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) mit Kräuter-Joghurtdip (H) 422 kcal, 47g KH, 20g Fett, 12g EW 500g CO2
Die grün hervorgehobenen Lebensmittel bzw. kompletten Gerichte werden in Bio-Qualität serviert. **Dessert**	Erdbeerpudding mit Schokosauce (H) 174 kcal, 25g KH, 4g Fett, 4g EW 325g CO2	Naturjoghurt mit Pfirsich (H) 261 kcal, 7g KH, 1g Fett, 3g EW 271g CO2	Quark mit Waldbeeren (H) 96 kcal, 11g KH, 3g Fett, 5g EW 388g CO2		Dessert nach Angebot

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

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

Betriebsleitung: Frank Giesch
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 Salatbüffet 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.