

Speisekarte Betriebsrestaurant Chausseestraße

GastFroh
Cafeterien – Catering



Montag, 28.04.2025

Dienstag, 29.04.2025

Mittwoch, 30.04.2025

Donnerstag, 1. 5.2025

Freitag, 2.5.2025



Eintopf
Tasse
Teller
Terrine
Nährwerte auf
500 ml berechnet

Tomaten-
Basilikumsuppe
mit Croutons
(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
Gemüseintopf
(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.

Täglich im Angebot: Knacker, Wiener Würstchen, Bockwurst, Schweineschnitzel, Kartoffelsalat / Nudelsalat



Gericht 1

Chili con Carne
mit Sauerrahm
und Reis
(A1, H,J)
590 kcal, 65g KH, 21g Fett, 32g EW
950g 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



Szegediner Gulasch
(Schweinegulasch
mit Kraut)
und Kartoffeln
(A1,J)
579 kcal, 41g KH, 27g Fett, 40g EW
1275g CO2



Gericht 2

Überbackene Wraps
mit Spinat-
Kartoffelfüllung,
dazu Bärlauchsauce
(A1, H)
906 kcal, 129g KH, 29g Fett, 28g EW
1094g CO2

Rote-Bete-Puffer
auf lauwarmen
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

Kartoffel-
Gemüseauflauf
(Blumenkohl, Karotten,
Broccoli)
mit Kräuter-Joghurtdip
(H)
422 kcal, 47g KH, 20g Fett, 12g EW
500g CO2

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

Änderungen vorbehalten!

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

Öffnungszeiten Betriebsrestaurant

Montag – Freitag: 8:00 Uhr – 15:00 Uhr; Mittagessen von 11:30 – 14:00 Uhr

Betriebsleitung: Frank Giesch

Tel.: 030 – 81816644 | E-Mail: bmwk-chs@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.