

Speisekarte Betriebsrestaurant Bundesarchiv

GastFroh
Cafeterien – Catering



Wir wünschen 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



Suppe

Waldpilzsuppchen
mit feinen Gemüsestreifen,
frischen Kräutern
und einem Schuss Sahne
(A1,H,J)



Graupensuppe
mit Suppengemüse
und Kassler
(J)



Möhren-Ingwer-
Orangencrèmesuppe
(A1,H,J)



Reiseintopf
mit Suppengemüse
(J)



Kohlrabi-Crèmesuppe
mit feinen Kräutern
(A1,H,J)



Empfehlung

„Frisch aus dem Ofen“
Gebratenes
Schweinesteak
auf Kartoffelpüree
und Speckrosenkohl
(A1,H,J)



Hähnchengeschnetzeltes
mit Rahmchampignons
und Kräuterreis
(A1,H,J)



„Frisch aus der
Pfanne“
Rinderragout
in Pfefferrahmsauce,
dazu Blumenkohl
und Butterkartoffeln
(A1,H,J)



**Vorbestellung bis
7.Dezember -
direkt beim Koch**
Geschmorte Gänsekeule
an einer Orangenjus,
Kartoffelklößen
und Rotkohl
oder Grünkohl
(3,5,A1,C,H,J,L)



Schweinegeschnetzeltes
mit Paprika
in einer pikanten Sauce,
dazu Kartoffeln



Klassiker

Rote Paprikaschote
mit Bratensauce
und Kartoffeln
(A1,C,E,J)



Chili con Carne
mit Sauerrahm
und Reis
(A1,E,H,J)



„Aus der Kokotte“
Schinken-Nudelauf
auf
(Gouda, Erbsen), dazu
Tomatensauce (A1,C,H)



Königsberger Klopse
mit Kapern
und Reis
(A1,H,J)



Vegetarisch

Couscous-Pfanne
mit Paprika, Orangen,
Tomaten, Koriander
und Hafermilchdip
(J)



Schupfnudel-Gemüse-
Pfanne
(Lauch, Broccoli, Karotten)
und Schnittlauchsauce
(A1,H,J)



Milchreis
mit Apfelmus
und Zucker & Zimt
(H)



Böhmischer Pilzgulasch
(mit feinen Gemüsestreifen)
und Nudeln
(A1,C,H,J)



Kartoffel-Paprika-Curry
mit Joghurt-Dip
(H,J)



Änderungen vorbehalten! Die Preise gelten für Mitarbeiter des Bundesarchivs. Gäste zahlen beim Klassiker, beim Vegetarischen Gericht und bei der Empfehlung einen Aufschlag von 0,50 €.

Bitte BEACHTEN - für externe Gäste gilt: Zutritt nur für Geimpfte bzw. Genesene (2G-Regel)!

Öffnungszeiten:

Montag – Donnerstag: 07:30 – 14:30 Uhr
Freitag: 07:30 – 13:30 Uhr

Frühstück täglich ab 7:30 Uhr

Mittagessen täglich: 11:30 Uhr – 14:00 Uhr
(freitags bis 13:30 Uhr)

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.