

# Speisekarte Campus Strausberg

GastFroh  
Cafeterien – Catering



**Montag**  
28.4.2025

**Dienstag**  
29.4.2025

**Mittwoch**  
30.4.2025

**Donnerstag**  
1.5.2025

**Freitag**  
2.5.2025



**Suppe**  
Klein  
Groß



**Empfehlung  
des Tages**



**Vegetarisch**

**Dessert**

Curry-Gemüse- Crèmesuppe mit Kräutern (A1, G, H, J)		Rügener Fischeintopf (mit Wurzelgemüse, Fenchel und Kartoffelwürfeln) (A1, D, H, J)		Soljanka mit Schmand (A1, H, J)		<p><b>Liebe Gäste,</b> <b>aufgrund des Feiertages am Donnerstag bleibt unser Betriebsrestaurant auch am Freitag geschlossen.</b></p> <p><b>Wir wünschen allen einen schönen 1. Mai-Feiertag und einen erholsamen Brückentag!</b></p> <p><b>Ihr GastFroh-Team</b></p>
Schweinesteak nach „Elsässer Art“ (mit Schmand, Zwiebeln, Schinken und Käse) mit Kräuterbohnen und Rosmarinkartoffeln (A1, E, G, H, J)		Putengeschnetzeltes in einer Pilzrahmsauce mit Rosenkohl und Spätzle (A1, E, G, H, J)		Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce, dazu Nudeln (A1, E, H, J)		
Gebackener Camembert auf buntem Blattsalat mit Preiselbeeren und Baguettescheibe (A1, C, E, H, L)	 	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln (A1, C, H, J)	 	Käsespätzle mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln (A1, C, H, J)	 	
Pfirsich-Maracuja Joghurt (H)		Schokopudding mit Vanillesauce		Dessert nach Angebot		
täglich variierende Salatteller						

**Änderungen vorbehalten!!!**

**Öffnungszeiten Betriebsrestaurant:**

Montag - Donnerstag: 7:00 bis 14:00 Uhr  
Mittagessen: 11:30-14:00 Uhr  
Freitag: 7:00 bis 13:30 Uhr

**Öffnungszeiten Bar inkl. Abendessen:**

Montag – Donnerstag: 18:00 – 22:00 Uhr  
nach Absprache auch länger

**Kontakt:**

**Küchenleiter: Herr Wissel**  
Tel/Fax.: Tel.: 03341 3089320  
E-Mail: cbw@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: geschwärtzt; 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.