

Speisekarte Campus Strausberg

GastFroh
Cafeterien – Catering



Montag
6.12.2021

Dienstag
7.12.2021

Mittwoch
8.12.2021

Donnerstag
9.12.2021

Freitag
10.12.2021



Suppe

	Montag 6.12.2021	Dienstag 7.12.2021	Mittwoch 8.12.2021	Donnerstag 9.12.2021	Freitag 10.12.2021
	Bohnensuppe mit Kassler (10,2,3,J) 511 kcal, 49g KH, 17g Fett, 31g EW	Tomaten-Karottensuppe (J) 116 kcal, 18g KH, 2g Fett, 5g EW	Soljanka (J,10,2,3) 448 kcal, 18g KH, 31g Fett, 20g EW	Rote-Bete-Suppe (5,H) 279 kcal, 22g KH, 20g Fett, 4g EW	<p>Großes Frühstück (ab 7:30 Uhr)</p> <p>2 halbe belegte Brötchen, Rührei & Bacon, Bockwurst, Knacker oder Wiener</p>
	Hackbraten mit Balkangemüse und Kartoffelpüree (J,H) 530 kcal, 39g KH, 27g Fett, 30g EW	Schweineschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren (2,C,H) 698 kcal, 57g KH, 36g Fett, 35g EW	Schweinekotelett mit Lauch-Möhrengemüse, dazu Butterkartoffeln (A1,H) 540 kcal, 50g KH, 15g Fett, 29g EW	Panierter Fisch mit buntem Gemüse, dazu Reis (A1,C,H) 401 kcal, 36g KH, 15g Fett, 28g EW	
	Gefüllte Tortellini mit gelber Sauce (A1,J,H,L) 410 kcal, 58g KH, 12g Fett, 15g EW	Milchreis mit Apfelsauce und Zimt (H) 626 kcal, 103g KH, 14g Fett, 19g EW	Überbackene Backkartoffel mit Chili con Carne, dazu Schmand (J,L,H) 366 kcal, 55g KH, 44g Fett, 17g EW	Weißwurst mit Butterbrezel und süßem Senf, dazu Krautsalat (10,2,3,H,E) 744 kcal, 26g KH, 51g Fett, 25g EW	
	Tiramisu im Glas (A1,H,C) 250 kcal, 34g KH, 11g Fett, 4g EW	Panna Cotta mit Beerenragout (H) 169 kcal, 25g KH, 6g Fett, 3g EW	Schokomousse mit Stollenbrösel (1,C,H,A1) 171 kcal, 20g KH, 8g Fett, 4g EW		
	Vegetarisch	Milchreis mit Apfelsauce und Zimt (H) 626 kcal, 103g KH, 14g Fett, 19g EW	Gebackener Halloumi mit Anti-Pasti-Gemüse (H,C,A1,5) 667 kcal, 17g KH, 49g Fett, 33g EW	Überbackene Backkartoffel mit Chili sin Carne, dazu Schmand (J,L,G,H) 396 kcal, 53g KH, 50g Fett, 14g EW	



Empfehlung des Tages



Klassiker



Vegetarisch

Dessert

Änderungen vorbehalten!

Öffnungszeiten:

Montag – Donnerstag: 7:00 bis 14:00 Uhr
Freitag: 7:00 bis 11:00 Uhr (oder bei Bedarf/nach Absprache länger)

Frühstück
Montag - Donnerstag: 7:00 bis 9:00 Uhr
Freitag: 7:00 bis 11:00 Uhr

Mittagessen
Montag - Donnerstag: 11:30-13:30 Uhr

Kontakt:
Küchenleiterin: Frau Lange

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: 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.