Speisekarte Campus Strausberg

GastFroh
Cafeterien – Catering

	Montag 15.4.2024	Dienstag 16.4.2024	Mittwoch 17.4.2024	Donnerstag 18.4.2024	Freitag 19.4.2024
Suppe Klein Groß	Kartoffelcrèmesuppe (H,J)	Spargelcrèmesuppe (H)	Soljanka mit einem Schlag Schmand (10,2,3,H)	Kokos-Gemüsesuppe (J)	**Montag bis Freitag** Belegte Brötchen Belegte Laugenstangen oder Bagels Wiener, Knacker, Bockwurst Butter-Croissants Schokocroissants **Freitag erweitertes Frühstück** Rührei mit Bacon Weißwurst Brezeln
Empfehlung des Tages	Schweineschnitzel mit Letscho-Sauce und Petersilienkartoffeln (C,A1,J,H)	Hähnchenschenkel mit Mischgemüse und Dampfkartoffeln (H)	Spargelrisotto mit Hähnchenstreifen und geschmolzenen Cherrytomaten (H,J)	**In der Kokotte** Nudelauflauf mit Hackfleisch und Porree (H,A1)	
Vegetarisch	Pasta in Tomatensauce und buntem Gemüse (C,A1)	Panierte Zucchini auf tomatiertem Reis mit Kurkumasauce (A1,C,H)	Panierter Blumenkohl mit Süßkartoffelpüree und Zucchinisauce (A1,C,H)	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (H,C)	
Dessert	Melonensalat mit Minze	Mangocrème (H)	Zitronencrème (H)	Dessert nach Angebot	
täglich variierende Salatteller					

Änderungen vorbehalten!!!

Öffnungszeiten Betriebsrestaurant:
Montag - Donnerstag: 7:00 bis 15:00 Uhr
Mittagessen: 11:30-13:30 Uhr
Freitag: 7:00 bis 11:00 Uhr

Öffnungszeiten Bar inkl. Abendessen:
Montag – Donnerstag: 18:00 – 22:00 Uhr
nach Absprache auch länger

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 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.