Abendkarte Campus Strausberg

GastFroh
Cafeterien – Catering

	Montag 29.4.2024	Dienstag 30.4.2024	Mittwoch 1.5.2024	Donnerstag 2.5.2024	Freitag 3.5.2024
½ Brötchen	**½ Brötchen** **hell und dunkel, verschieden belegt:** Verschiedene Käsesorten Verschiedene Wurst- / Schinkensorten	**½ Brötchen** **hell und dunkel, verschieden belegt:** Verschiedene Käsesorten Verschiedene Wurst- / Schinkensorten	**Wir wünschen allen Gästen einen schönen Feiertag.** **Ihr Gastfroh-Team**	geschlossen	geschlossen
Pizza	**Pizza nach Angebot**	**Pizza nach Angebot**			

Die Bar ist diese Woche Montag und Dienstag von 18:00 – 22:00 Uhr geöffnet.

Änderungen vorbehalten!!!

Öffnungszeiten Betriebsrestaurant:
Montag - Donnerstag: 7:00 bis 15:00 Uhr
Mittagessen (Montag-Donnerstag): 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

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.