

# Speisekarte für das Umweltbundesamt Dessau

Änderungen vorbehalten



	Montag, 28.4.2025	Vegetarisch Dienstag, 29.4.2025	KlimaTeller-Tag Mittwoch, 30.4.2025	Vegetarisch Donnerstag, 1.5.2025	Freitag, 2.5.2025
<b>Suppe</b> Groß 4,30 € Klein 2,60 €	Soljanka mit Schmand und Zitrone (H,10,2,3)  1284g CO <sub>2</sub> eq	Spargelcrèmesuppe mit Croûtons (A1,H,J)  722g CO <sub>2</sub> eq	Graupensuppe mit Kartoffeln (A1,J)  198g CO <sub>2</sub> eq	<p style="text-align: center;"><b>Liebe Gäste,</b> aufgrund des Feiertages am Donnerstag bleibt unser Betriebsrestaurant auch am Freitag geschlossen.</p>  <p style="text-align: center;"><b>Wir wünschen allen einen schönen 1. Mai-Feiertag und einen erholsamen Brückentag!</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Ihr GastFroh-Team</b></p>	
<b>Gericht 2 „Vegan“</b> Normal Klein	Gemüsebolognese, dazu Vollkornspaghetti, Rucola (A1,J)  625g CO <sub>2</sub> eq	Gemüsecurry (Bohnen, Mais, Karotten) mit Kokosmilch und Jasminreis (A1,J)  433g CO <sub>2</sub> eq	Kichererbsen-Ragout (Kokosmilch) auf Couscous (A1,J,1,3)  474g CO <sub>2</sub> eq		
<b>Gericht 3 „Vegetarisch“</b> Normal Klein	Steckrüben-Kokos-Ragout (Möhren, Kokosmilch, Mangold), dazu Vollkornreis (A1,J)  511g CO <sub>2</sub> eq	Spargel-Kartoffel-Auflauf mit Kräutersauce (A1,H,J)  958g CO <sub>2</sub> eq	Gemüseteller (Blumenkohl, Broccoli, Karotten) mit Setzei dazu Bratkartoffeln (C)  375g CO <sub>2</sub> eq		
<b>Gericht 4 „Mischkost“</b>	Geschnetzeltes vom Hähnchen Champignons, Spätzle (A1,C,E,H,J)  1703g CO <sub>2</sub> eq	Szegediner Gulasch mit Tofu, dazu Salzkartoffeln (A1,H,J)  371g CO <sub>2</sub> eq	Süßkartoffel-Chili (Mais, Paprika, Weiße Bohnen) mit Wedges (J)  311g CO <sub>2</sub> eq		
<b>Salat / Rohkost</b> / 100 g	Tomatensalat  308g CO <sub>2</sub> eq	Spitzkohlsalat  136g CO <sub>2</sub> eq	Rotkohlsalat  144g CO <sub>2</sub> eq		
<b>Dessert</b>	Vanillequark (H)  352g CO <sub>2</sub> eq	Birnen-Schoko-Crème (H)  375g CO <sub>2</sub> eq	Himbeerjoghurt (H)  243g CO <sub>2</sub> eq		

vegetarisch    
 vegan    
 Geflügel    
 Schweinefleisch    
 Fisch    
 DGE Qualitätsstandard    
 Klimateller

**Öffnungszeiten:** Montag – Freitag: 07:30 Uhr – 14:30 Uhr    
 Frühstück täglich: 7:30 – 9:00 Uhr    
 Mittagessen täglich: 11.30 – 13.30 Uhr    
**Kontakt:**    
 Küchenleiter: Herr Fischer    
 Tel./Fax.: Tel.:0340 - 21032040

mit dem -Logo gekennzeichneten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit dem JOB&FIT-Logo ausgezeichnet. Eine Information zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Karte, die im Gastbereich ausliegt. Unsere Mitarbeiter/innen stehen Ihnen bei Fragen auch gern zur Verfügung. Unsere Bio-Gerichte werden kontrolliert durch DE-ÖKO-006.

**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.