

Speisekarte Betriebsrestaurant Finanzamt

GastFroh
Cafeterien – Catering



Montag
6.12.2021

Dienstag
7.12.2021

Mittwoch
8.12.2021

Donnerstag
9.12.2021

Freitag
10.12.2021



Suppe

Waldpilzsuppchen
mit feinen Gemüsestreifen,
frischen Kräutern
und einem Schuss Sahne
(A1,H,J)



Graupensuppe
mit Suppengemüse
und Kassler
(J)



Möhren-Ingwer-
Orangencrèmesuppe
(A1,H,J)



Reiseintopf
mit Suppengemüse
(J)



Kohlrabi-Crèmesuppe
mit feinen Kräutern
(A1,H,J)



**Empfehlung
des Tages**

„Frisch aus dem Ofen“
Gebratenes Schweinesteak
auf Kartoffelpüree
und Speckrosenkohl
(A1,H,J)



Tipp des Tages
Spanferkelrollbraten
mit Bratensauce,
dazu Bayerisch Kraut
und Kartoffelgratin
(A1,H,J)



„Frisch aus der Pfanne“
Rinderragout
in Pfefferrahmsauce,
dazu Blumenkohl
und Butterkartoffeln
(A1,H,J)



„Aus dem Ofen“
Seelachsfilet
im Backteig,
dazu Kräutersauce,
Kartoffeln
und Blattsalat
(A1,C,H,D,J)



Matjesfilet
mit Kräuterzwiebeln,
Remouladensauce
und Bratkartoffeln
(D,H,J)



Klassiker

„Wunschgericht“
Rote Paprikaschote
mit Bratensauce
und Kartoffeln
(A1,C,E,J)



„Frisch aus der Pfanne“
Chili con Carne
mit Sauerrahm
und Reis
(A1,E,H,J)



„Aus der Kokotte“
Schinken-Nudelauf
(Gouda, Erbsen),
dazu Tomatensauce
(A1,C,H)



„Wunschgericht“
Königsberger Klopse
mit Kapern
und Reis
(A1,H,J)



Vegetarisch

Couscous-Pfanne
mit Paprika, Orangen,
Tomaten, Koriander und
Hafermilchdip
(J)



Schupfnudel-Gemüse-
Pfanne
(Lauch, Broccoli, Karotten)
und Schnittlauchsauce
(A1,H,J)



Milchreis
mit Apfelmus
und Zucker & Zimt
(H)



Böhmischer Pilzgulasch
(mit feinen Gemüsestreifen)
und Nudeln
(A1,C,H,J)



Kartoffel-Paprika-Curry
mit Joghurt-Dip
(H,J)



Dessert

Dessert nach Angebot

Erdbeer-Fruchtquark (H)

Mousse au Chocolat (H)

Bananenjoghurt (H)

Dessert nach Angebot

Änderungen vorbehalten!

Öffnungszeiten:

Montag – Donnerstag: 7.00 – 14.30 Uhr
Freitag – Vorfeiertag: 7.00 – 13.30 Uhr

Frühstück
täglich 7.00 – 11.00 Uhr

Mittagessen

Montag - Donnerstag: 11.00 – 14.00 Uhr
Freitag und Vorfeiertag: 11.00 – 13.00 Uhr

Kontakt:

Küchenleiter: Herr Tobis

Tel.: 0340 6506765

E-Mail: fa-dessau@gastfroh.de

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.