Speisekarte Betriebsrestaurant Finanzamt

GastFroh
Cafeterien – Catering

	Montag 28.4.2025	Dienstag 29.4.2025	Mittwoch 30.4.2025	Donnerstag 1.5.2025	Freitag 2.5.2025
Suppe Klein Groß	Pichelsteiner Gemüseeintopf (Möhren, Weißkohl, Kartoffeln) (J)	Flädlesuppe mit Suppengemüse und Schweinefleisch (A1,C,H,J)	Bärlauch Crèmesuppe mit Käse-Croûtons (A1,H,J)	**Liebe Gäste,** **aufgrund des Feiertages am Donnerstag bleibt unser Betriebsrestaurant auch am Freitag geschlossen.** **Wir wünschen allen einen schönen 1. Mai-Feiertag und einen erholsamen Brückentag!** **Ihr GastFroh-Team**	
Empfehlung des Tages	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, Mischgemüse und Pommes frites (A1,C,H,J)	Fischcurry (MSC-Seelachs) mit Tomaten und frischem Spinat, dazu Wildreis (A1,C,D,H,J)	Hähnchenbrustfilet unter einer Hirtenkäse-Tomatenkruste, dazu frischer Rucola und Sour Cream mit gebackenen Kartoffelspalten (A1,H,J)		
Klassiker	Putengeschnetzeltes mit Waldpilzen und Spätzle (A1, C,H,J)	Rostbratwurst mit Kartoffelsalat, Senf und Weißkrautsalat (2,3,E,J)	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne dazu Tomatenreis (A1,J)		
Vegetarisch	Gnocchi-Gemüse-Pfanne (Broccoli, Karotten, Blumenkohl), dazu Bärlauch Sauce (A1,H,J)	**<u>Kleine Suppe vorweg</u>** Kartoffelpuffer mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus (A1,C)	Penne “al arrabbiata” mit Reibekäse (A1,H,J)		
Dessert	Dessert nach Angebot	Pistazienpudding (H,i-7)	Sahnequark mit Kirschen (H)		

Änderungen vorbehalten!

<u>Öffnungszeiten:</u>
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

<u>Kontakt:</u>
Küchenleiterin: Frau Kuhnt
Tel.: 0340 6506763
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 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.