

Speisekarte Betriebsrestaurant Finanzamt

GastFroh
Cafeterien – Catering



Montag
25.5.2026

Dienstag
26.5.2026

Mittwoch
27.5.2026

Donnerstag
28.5.2026

Freitag
29.5.2026



Suppe
Klein
Groß






**Empfehlung
des Tages/
Klassiker**



Vegetarisch

Dessert

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
|  <p>Liebe Gäste, wir wünschen einen schönen Pfingstmontag! Genießen Sie den freien Tag! Herzliche Grüße Ihr GastFroh-Team</p> | <p>Hackfleisch-Paprikatopf mit Kartoffeln (A1,J) </p> | <p>Tomatencreme Suppe mit Reis und Kräuterdip (A1,H,J) </p> | <p>Suppe nach Angebot</p> | <p>Liebe Gäste, lassen Sie sich überraschen, welche Gerichte wir Ihnen heute anbieten!</p> <p>Ab Montag hat dieses Betriebsrestaurant geschlossen. Sie können uns gern im Betriebsrestaurant im UBA, Wörlitzer Platz 1 besuchen.</p> <p>Vielen Dank für Ihre Treue und bleiben Sie gesund!</p> <p>Ihr GastFroh-Team</p> |
| | <p>Hirtenrolle (Hackfleischrolle gefüllt mit Frischkäse) auf Tomatenreis dazu Tzatziki und Krautsalat (A1,E,H,J) </p> | <p>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons dazu Röstkartoffeln und Blattsalat (C,A1,J,H) </p> | <p>Rotbarschfilet unter einer Kräuterkruste mit Senf-Dill Sauce und Kartoffeln dazu Blattsalat (A1,D,H,J) </p> | |
| | <p>Bandnudeln mit Petersilien-Haselnuss Pesto und Tomaten (A1,J,I2) </p> | <p>Kleine Suppe vorweg Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker & Zimt (1,H) </p> | <p>Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln (H) </p> | |
| | <p>Erdbeerpudding (H)</p> | <p>Buttermilchdessert (H)</p> | <p>Dessert nach Angebot</p> | |

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 – 13.30 Uhr
Freitag und Vorfeiertag: 11.00 – 13.00 Uhr

Kontakt:

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 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: geschwärtzt; 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.