

Speisekarte Betriebsrestaurant Hochschule der Polizei

GastFroh
Cafeterien – Catering

Änderungen vorbehalten!

Montag 28.11.2022

Dienstag 29.11.2022

Mittwoch 30.11.2022

Donnerstag 1.12.2022

Freitag 2.12.2022



Suppe



Empfehlung
des Tages



Klassiker



Vegetarisch

Pastabuffet

Dessert

	Montag 28.11.2022	Dienstag 29.11.2022	Mittwoch 30.11.2022	Donnerstag 1.12.2022	Freitag 2.12.2022
Suppe	Suppe nach Angebot	Rote Thai-Curry-Suppe Hähnchen (J,K)  347 kcal, 19g KH, 16g Fett, 19g EW 	Spitzkohl-Kartoffel-Eintopf (J)  287 kcal, 28g KH, 16g Fett, 25g EW	Asia Sauer-Scharf-Suppe Schweinefleisch, Sprossen, Ei, Mu err Pilze (C,H,J,K)  452 kcal, 19g KH, 32g Fett, 20g EW	Suppe nach Angebot
Empfehlung des Tages	Kulinarischer Roadtrip Gyros-Zwiebel-Pfanne Kräuter-Tomaten, Reismudeln, Tzatziki (H,J) 	Herbstliches BBQ Nackensteak BBQ-Sauce, Grillkartoffel, Kräuterquark, Zucchini (A1,H,J) 	Wellness-Food Orientalisch Gerösteter Harissa-Hokaido Sonnenblumenkerne, Hirtenkäse, Kartoffeln, Koriander, Limetten-Joghurt (H,J,K) 	Schnitzel-Tag Hähnchenschnitzel in der Maispanade Paprika, Süßkartoffelstampf, Limette (A,C,H,J)  	Italienische Köstlichkeit Salsiccia (Bratwurst mit Fenchel) Linsen-Endiviensalat, Oliven-Feta-Brot (A1,H,J) 
Klassiker	820 kcal, 71g KH, 39g Fett, 34g EW	Schweinegulasch Wirsing, Serviettenknödel (A1,E,H,J) 	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleisch Langkornreis, Tomatensauce (A1,C,E,H,J) 	Gratinierter Schinken-Nudel-Auflauf Schnittlauchsauce (A1,H,J) 	765 kcal, 48g KH, 50g Fett, 28g EW
Vegetarisch	Artischocken-Zucchini-Ragout Lauch, Schupfnudeln (A1,H,J)  	Fitness-Food Rotkohl-Quinoa-Pfanne Hirtenkäse, Walnüsse (A1,H,I,J) 	Brat-Mie Nudeln Paprika, Tofu, Sprossen, Sojasauce, Röstzwiebeln (A1,F,G,H,J,K)  	Gemüseteller Low Carb Röst-Blumenkohl, Honigkarotte, Rosenkohl, Kräuterpesto (J) 	Selleriestifte Möhrensauce, Kartoffelstampf (A1,H,J)  
Pastabuffet	Pasta mit vegetarischer Sauce Pasta mit nicht-vegetarischer Sauce				
Dessert	Dessert nach Angebot	Kaffeecrème (H) 188 kcal, 27g KH, 8g Fett, 45g EW	Kirschquark Krokant (I2,H) 181 kcal, 24g KH, 7g Fett, 4g EW	Vanillecrème Biskuit, Schokoraspel (A1,H) 183 kcal, 20g KH, 11g Fett, 3g EW	Dessert nach Angebot

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 7:00 – 13:30 Uhr

Frühstück: 7:00 – 10:30 Uhr
Mittagessen: 11:00 – 13:30 Uhr

Küchenleiter: Andreas Kadoke
E-Mail: hpol@gastfroh.de

Tel/Fax.: 03301-5775701/02
Catering Anfragen: info@gastfroh.de

 Mit dem Stern ist die Menülinie gekennzeichnet, die im Wochenverlauf einer ausgewogenen und vollwertigen Ernährung entspricht. Unsere Bio-Gerichte werden kontrolliert durch DE-ÖKO-006.

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 Süßsüßmittel(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.