Speisekarte Betriebsrestaurant Hochschule der Polizei

Änderungen vorbehalten!

GastFroh
Cafeterien – Catering

	Montag, 28.4.2025	Dienstag, 29.4.2025	Mittwoch, 30.4.2025	Donnerstag, 1.5.2025	Freitag, 2.5.2025
Suppe Teller Terrine	Grüner Bohneneintopf mit Kassler (2,3,10, A1, J)	Möhren-Ingwer-Crème Suppe mit Croûtons (A1, H, J)	Krauteintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel (A1, 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	Hirtenrolle (Hackfleischrolle, gefüllt mit Frischkäse) mit Pommes frites, dazu Tzatziki und Krautsalat (A1, H,J)	Putengeschnetzeltes mit Waldpilzen dazu Risi-Bisi (A1, H, J)	Schnitzel mit Rahmspargelbruch und Kartoffelrösti (A1, C,J, H)		
Klassiker		Schinkennudeln mit Ei und Tomatensauce (A1, C,J)	Fischstäbchen an einer Senfsauce mit Kartoffelpüree und kleinem Rohkostsalat (A1,E,C, H,D,J)		
Vegetarisch	2 Eier in Senfsauce mit Kartoffeln und Möhrenrohkost (A1,C,H,J)	Kräuterquark mit Leinöl und Butterkartoffeln (H)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat (A1,H,J)		
Pastabuffet & Salatbuffet					
Dessert	Stracciatella Joghurt mit Kirschsauce (H)	Erdbeerpudding (H)	Vanillepudding mit Mandarinen (H)		

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag **7:00 – 14:00Uhr**
Frühstück: 7:00 – 10:30 Uhr
Mittagessen: 11:00 – 13:30 Uhr

Betriebs-/Küchenleiter: Frau Zwick
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 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.