

Speisekarte Betriebsrestaurant Hochschule der Polizei

GastFroh
Cafeterien – Catering



Änderungen vorbehalten!



Suppe
Teller
Terrine



**Empfehlung
des Tages**



Klassiker



Vegetarisch

Pasta

Dessert

	Montag, 13.4.2026	Dienstag, 14.4.2026	Mittwoch, 15.4.2026	Donnerstag, 16.4.2026	Freitag, 17.4.2026
	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kassler (2,3,10,J)	Soljanka mit Schmand (10,2,3,5)	Champignoncrème-Suppe mit Croûtons (A1,H)	Berliner Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und gebratenen Wurststückchen (2,3,J)	Suppe des Tages
	Hackbällchen „Hubertus“ mit Champignonsauce, dazu Kartoffelstampf und Blattsalat (A1,H,E)	„Bobotie“ Südafrikanisches Hackfleischgericht mit Chutney, Rosinen und Couscous (A1,H,J)	Fischcurry mit asiatischem Gemüse und Duftreis (A1,D,H,J,E)	Paniertes Schnitzel „Jäger Art“ mit einer Pilzsauce, und Pommes frites (A1,C,H,J)	Kohlroulade mit Schmorkohl-Sauce und Kartoffeln (A1,J,L)
		Jägerschnitzel (panierte Jagdwurst) mit Tomatensauce und Pasta (A1,C,H)	Putengulasch mit Kaisergemüse und Kartoffeln (A1,H,J,L)	Putenleberpfanne mit einem Apfel-Zwiebelragout, dazu Kartoffelstampf und ein Karottensalat (A1,G,H,J)	
	Linsen-Gemüse-Bolognese mit Spaghetti und Hartkäse (A1,H,J)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat (A1 C,H)	Gerösteter Blumenkohl mit Kurkuma und Sesamsauce, dazu Petersilienkartoffeln (A1,H,K)	Gefüllte Paprikaschote (gefüllt mit Couscous, Wurzelgemüse), überbacken mit Käse, dazu Reis und Tomatensauce (A1,H,J)	Panierter Camembert auf Blattsalat, Preiselbeeren, mit Mini-Brötchen (A1,C,H,J)
	550g Pasta mit vegetarischer Sauce				
	550g Pasta mit Sauce				
	Götterspeise mit Vanillesauce (1,H)	Heidelbeerquark (1,H)	Schoko-Mousse (H)	Vanillequark (1,H)	Dessert des Tages

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

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 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.