

Speisekarte Betriebsrestaurant Landgericht

GastFroh
Cafeterien – Catering

Wir wünschen allen Gästen eine besinnliche und vor allem gesunde Adventszeit.

Montag 6.12.2021

Dienstag 7.12.2021

Mittwoch 8.12.2021

Donnerstag 9.12.2021

Freitag 10.12.2021



Suppe

Lauch-Kartoffelsuppe
Brotcroûtons
(A1,H,J)



297 kcal, 18g KH, 17g Fett, 9g EW

Kichererbsen-Möhren-Eintopf
(J)



248 kcal, 45g KH, 5g Fett, 5g EW

Zucchinicrèmesuppe
Minze, Zitrone
(H,J)



280 kcal, 14g KH, 22g Fett, 6g EW

Thai-Suppe
Hähnchen, Kokos
(F,G,H,J)



357 kcal, 48g KH, 12g Fett, 13g EW

Weißkohl-Kartoffel-Eintopf
Speck
(2,3,10,J)



310 kcal, 22g KH, 12g Fett, 13g EW



Empfehlung
des Tages

Schnitzel-Tag
Elsässer Schnitzel
Schinkenwürfel,
Zwiebel, Brokkoli,
Röstkartoffeln
(A1,H,J)



732 kcal, 64g KH, 41g Fett, 61g EW

Deftige Köstlichkeit

Grünkohl

Pinkel,
Knacker, Salzkartoffeln
(4,A1,E,H,J)



668 kcal, 56g KH, 28g Fett, 39g EW

Wellness-Food der Woche

Sesam-Hähnchen-Bowl

Karotten, Bohnen, Lauch,
Blumenkohl, Koriander-
Joghurt, Reis (A1,H,J,K)



599 kcal, 46g KH, 11g Fett, 19g EW

Einmal die Woche Fisch

Matjes

Apfel, Zwiebel, Dillrahm,
Kartoffeln
(A1,C,D,E,H,J)



745 kcal, 52g KH, 36g Fett, 28g EW

Kulinarischer Roadtrip

**Marokkanische
Hackbällchen**



Eier, Tomaten,
Couscous, Joghurt
(A1,C,,E,J)

665 kcal, 103g KH, 12g Fett, 29g EW



Klassiker

Gefüllte Paprikaschote
(mit Hackfleisch)
Langkornreis,
Tomatensauce
(A1,H,J)



699 kcal, 102g KH, 11g Fett, 27g EW

Thunfisch-Spinat-Auflauf
(A1,D,H,J)



684 kcal, 49g KH, 40g Fett, 28g EW

Blutwurst
Sauerkraut,
Kartoffelstampf
(1,2,3,E,H,J)



689 kcal, 51g KH, 25g Fett, 33g EW



Vegetarisch

Bohnenburger
Salat, Tomaten,
Mayonnaise, Ajar
(A1,C,H)



469 kcal, 38g KH, 11g Fett, 24g EW

**Süßkartoffel-Sellerie-
Pfanne**

Hirtenkäse,
Kirschtomaten
(H,J)



411 kcal, 51g KH, 10g Fett, 18g EW

Muschelnudeln

Champignonsauce,
Lauch
(A1,H,J)



615 kcal, 100g KH, 15g Fett, 19g EW

**Linsen-
Blumenkohl-Curry**
Reis
(H,J)



498 kcal, 42g KH, 11g Fett, 26g EW

Bauernomelett



Zucchini
(A1,C,H,J)

750 kcal, 75g KH, 23g Fett, 52g EW

Dessert

Dessert nach Angebot

Espressocrème

Schokoraspeln (H)
161 kcal, 12g KH, 12g Fett, 3g EW

Vanillecrème

Beeren (H)
132 kcal, 26g KH, 5g Fett, 3g EW

Orangencrème

Krokant (H,I2)
188 kcal, 27g KH, 8g Fett, 4g EW

Dessert nach Angebot

Änderungen vorbehalten! Die Preise gelten für Mitarbeiter des Landgerichts. Gäste zahlen beim Klassiker und beim Vegetarischen Gericht einen Aufschlag von 0,50 €.

Bitte BEACHTEN - für externe Gäste gilt: 2G-Regelung, Zutritt nur für Geimpfte oder Genesene!

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
8:00 – 13:30 Uhr

Frühstück täglich
8:00 – 10:00 Uhr

Mittagessen täglich:
11:30 – 13:30 Uhr

Kontakt:

Küchenleiter: Herr Kadoko

Tel/Fax.: 030 39889722/23

★ 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.