

# Speisekarte Betriebsrestaurant Krausenstraße

GastFroh  
Cafeterien – Catering



**Montag**  
6.12.2021

**Dienstag**  
7.12.2021

**Mittwoch**  
8.12.2021

**Donnerstag**  
9.12.2021

**Freitag**  
10.12.2021



**Empfehlung  
des Tages**  
  
**oder**  
  
**Klassiker**

Jägerschnitzel  
mit Tomatensauce  
und Nudeln  
(A1,C,J,2,3)



971 kcal, 123g KH, 37g Fett, 34g EW

Hähnchen mit  
Backpflaumen, Honig  
und Zimt, dazu  
Basmatireis  
(A1,C,H,J)



863 kcal, 83g KH, 28g Fett, 66g EW

Hausgemachte Bulette  
mit Rahmerbsen und  
Kartoffeln  
(A1,E,C,H)



409 kcal, 43g KH, 14g Fett, 22g EW

Buntbarsch  
in Kräuter-Ei-Hülle  
mit Dillsauce oder  
Remoulade, dazu Reis  
oder Kartoffelsalat  
(A1,C,D,H)



540 kcal, 63g KH, 3g Fett, 35g EW

Scharfes  
Schweineragout  
(mit Chili)  
an Bohnen-Reis  
(A1,H,J)



590 kcal, 65g KH, 21g Fett, 32g EW



**Vegetarisch**

Rote-Bete-Gulasch  
mit Kartoffelstampf  
und Blattsalat  
(H,J)



765 kcal, 91g KH, 28g Fett, 17g EW

Spätzle-Pilz-Pfanne mit  
Schmand und Krautsalat  
(C,H,J)



383 kcal, 58g KH, 9g Fett, 14g EW

Kichererbsen  
mit Spinat  
und Couscous,  
dazu ein Jogurt-Dip  
(A1,H,J)



430 kcal, 46g KH, 15g Fett, 11g EW

Grießbrei  
mit Schattenmorellen  
(A1,H)



663 kcal, 92g KH, 23g Fett, 20g EW

Cremige Käse-  
Kräuter-Polenta  
mit  
geschmortem Kürbis  
und Rote Bete  
(H,J,2,8)



650 kcal, 50g KH, 49g Fett, 18g EW

Änderungen vorbehalten!

**Vorbestellungen können gerne online über <https://app.gastfroh.de> oder per E-Mail an [info@gastfroh.de](mailto:info@gastfroh.de) erfolgen.**

**Das Betriebsrestaurant ist nur für die Mitarbeiter:innen des Objektes Krausenstraße geöffnet.**

**Zutritt erfolgt nach der 2G-Regel (Geimpft oder Genesen)! Bitte zeigen Sie den Nachweis und einen Lichtbildausweis unaufgefordert vor!**

**Öffnungszeiten:**

Montag – Freitag: 08:00 Uhr – 13:30 Uhr Frühstück täglich: 08:00 Uhr – 09:30 Uhr Mittagessen täglich: 11:30 Uhr – 13:30 Uhr

**Kontakt:**

**Küchenleiter:** Frau Richter

**Kontakt für Bestellungen, Hinweise oder Anregungen:**

Tel.: 030 39889722, E-Mail: [info@gastfroh.de](mailto: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.