

Speisekarte Betriebsrestaurant Ludwigkirchplatz

GastFroh
Cafeterien – Catering



Montag
6.12.2021

Dienstag
7.12.2021

Mittwoch
8.12.2021

Donnerstag
9.12.2021

Freitag
10.12.2021



Suppe

<p>Kohlrabi-Crèmesuppe mit feinen Kräutern (A1,H,J) </p> <p>260 kcal, 19g KH, 17g Fett, 10g EW</p>	<p>Orientalischer Kichererbsen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Spinat und Karotten (A1,J) </p> <p>389 kcal, 25g KH, 21g Fett, 25g EW</p>	<p>Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenem Speck (J,H) </p> <p>218 kcal, 44g KH, 2g Fett</p>	<p>Eintopf von grünen Bohnen mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln (J,E) </p> <p>248 kcal, 45g KH, 5g Fett, 5g EW</p>	<p>Suppe nach Angebot</p>
<p>Spaghetti mit Gemüsebolognese, Rucola und geriebenem Gouda (J,A1,H) </p> <p>870 kcal, 141g KH, 15g Fett, 34g EW</p>	<p>Sellerieschnitzel mit Kressesauce, Kartoffeln und winterlichem Blattsalat (H,J,C,A1) </p> <p>398 kcal, 71g KH, 5g Fett, 15g EW</p>	<p>Vegetarisch gefüllte Paprikaschote (Gemüse und Linsen) auf Tomatenschaum und Kartoffelstampf (H,J) </p> <p>325 kcal, 38g KH, 17g Fett, 9g EW</p>	<p>2 hausgemachte Eierpfannkuchen mit Vanillesauce, Zimt & Zucker (A1,H,C) </p> <p>399 kcal, 48g KH, 18g Fett, 10g EW</p>	<p>Gefüllte Kartoffeltaschen auf einem Gemüseragout, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (H,A,J) </p> <p>399 kcal, 47g KH, 20g Fett, 9g EW</p>
<p>Hähnchenbrustfilet "Hawaii" an fruchtiger Currysauce mit Reis (H,J) </p> <p>917 kcal, 78g KH, 49g Fett, 54g EW</p>	<p>Bayerischer Leberkäse mit Bratkartoffeln, süßem Senf und mariniertem Weißkraut (E,4,J) </p> <p>762 kcal, 45g KH, 52g Fett, 26g EW</p>	<p>Curry-Zwiebel-Boulette mit Pommes Frites und Salatgarnitur (J,4) </p> <p>741 kcal, 62g KH, 44g Fett, 22g EW</p>	<p>Filet vom Wildlachs unter der Kartoffelkruste auf einem Tomaten-Spinatragout (D,J,H) </p> <p>478 kcal, 35g KH, 24g Fett, 28g EW</p>	<p>Zwiebelrostbraten mit Spätzle auf geschmortem Kohl (E,A1,J) </p> <p>813 kcal, 62g KH, 42g Fett, 46g EW</p>
<p>Vanille-Schokoladenflan (G,H,C)</p> <p>340 kcal, 27g KH, 22g Fett, 7g EW</p>	<p>Panna Cotta mit Waldbeeren (H)</p> <p>169 kcal, 25g KH, 6g Fett, 3g EW</p>	<p>Berliner rote Grütze mit Mandel-Vanille (1,H,11)</p> <p>174 kcal, 34g KH, 3g Fett, 2g EW</p>	<p>Ananas-Minz-Crumble (A1,H)</p> <p>225 kcal, 29g KH, 10g Fett, 4g EW</p>	<p>Tagesdessert</p>

Änderungen vorbehalten!

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

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag: 8:00 – 13:30 Uhr

Frühstück täglich: 8:00 – 9:30 Uhr
Mittagessen täglich: 11:30 – 13:30 Uhr

Kontakt:
Ansprechpartner: Herr Leitmeyer

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.