

Speisekarte Betriebsrestaurant Schnellerstraße

GastFroh
Cafeterien – Catering



Suppe
Tasse
Teller
Terrine



**Empfehlung
des Tages**



Klassiker



Vegetarisch

Dessert

Montag
28.4.2025

Dienstag
29.4.2025

Mittwoch
30.4.2025

Donnerstag
1.5.2025

Freitag
2.5.2025

<p>Chinesische Sauer-Scharf-Suppe mit Hühnerfleisch (G, J, L) </p>	<p>Eintopf "Quer durch den Garten" (J, L) </p>	<p>Hackfleisch Eintopf mit Bohnen & Mais (A1, J) </p>	<p>Liebe Gäste, aufgrund des Feiertages am Donnerstag bleibt unser Betriebsrestaurant auch am Freitag geschlossen.</p>  <p>Wir wünschen allen einen schönen 1. Mai-Feiertag und einen erholsamen Brückentag!</p> <p>Ihr GastFroh-Team</p>
<p>Krustenbraten mit Schupfnudeln & Kohlrabi Gemüse (A1, J, L, H) </p>	<p>Rinderhacksteak, Pommes Frites & Paprika-Gemüse-Ragout (A1, C, J, L) </p>	<p>Putenrahmragout mit Pilzen, Butterkartoffeln & Salat (A1, E, H, J, L) </p>	
<p>Backfisch, dazu hausgemachte Remoulade, und Salzkartoffeln (D, H, J, L) </p>	<p>Buntes Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Reis (A1, H, J, L) </p>	<p>Ragout Fin (nach Art des Hauses) mit Zitronenschnitz & Baquette (A1, H, J, L) </p>	
<p>Vollkornbratling mit Paprikagemüse und Reis (A1, C, H, L) </p>	<p>Sellerie-Knusper-Schnitzel Gemüsesauce und Pommes Frites (2, 4, A1, E, H, J) </p>	<p>Nasi Goreng (Gebratener Eierreis) mit Gemüse und Sweet Chili Sauce (C, G, J, L) </p>	
<p>Fruchtjoghurt (1, H)</p>	<p>Vanillepudding (H)</p>	<p>Dessert nach Angebot</p>	

Änderungen vorbehalten!

Auszubildende und Praktikanten (m/w/d) mit entsprechendem Ausweis erhalten einen Rabatt in Höhe von 0,50 € auf die drei Hauptgerichte, sowie die Suppe.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 7:00 Uhr – 14:00 Uhr

Frühstück täglich: 7:00 Uhr - 9:30 Uhr

Mittagessen täglich: 11:00 Uhr – 13:30 Uhr

Kontakt:

Küchenleiter: Herr Jung

Tel/Fax.: 63222448/9

★ 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: Sparsamen; L: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg; M: Lupinen; N: Weichtiere. Gilt auch für jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse.