

# Speisekarte Betriebsrestaurant Schnellerstraße

GastFroh  
Cafeterien – Catering



Suppe



Empfehlung  
des Tages



Klassiker



Vegetarisch

Dessert

	Montag 6.12.2021	Dienstag 7.12.2021	Mittwoch 8.12.2021	Donnerstag 9.12.2021	Freitag 10.12.2021
	Kürbissuppe mit Hühnchen (J)	Grüne Bohneneintopf (J,L)	Berliner Linseneintopf, dazu gebratene Wurstscheiben (2,3,J,L)	Russischer Borschtsch mit saurer Sahne (4,H,J,L)	Vegetarische Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln (J) 
	Gratiniertes Rinderhacksteak mit Reissnudeln, Joghurtsauce und Bohngemüse (A1,H,J)	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzsauce, Pommes Frites und Estragonmöhren (A1,H,J,L)	Kasslerbraten auf Grünkohl mit Bratenjus und Kartoffel- Meerrettich- Püree (A1,H,J,L)	Fruchtiges Geflügelcurry mit gebratenem Chinakohl und Duftreis (G,L) 	Geflügel- Schupfnudelpfanne mit Tomaten-Gemüsesauce (A1,J,L)
	Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Kartoffeln (2,3,A1,E) 	Schichtkohlpfanne mit Kartoffelstampf (A1,E,H,J) 	Buntes Hähnchenragout mit Nudeln (A1,H,J,L) 	Spaghetti in einer Schinken-Sahne-Sauce mit Hartkäse (2,3A1,H,J,L)	
	Linsencurry "Tikka Masala" mit Reis (G,J)	Sellerieschnitzel auf Gemüsebulgur, dazu Kräuterschmand (A1,C,H,J) 	Tomatisierte Spätzle mit herbstlichem Gemüse (A1,C,J)	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark und Gemüsesalat (E,H,J,L)	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Obst (8,A1,C,L)
	Waldbeerenquark (H)	Schokoladenpudding (H)	Ananascreme mit Mandeln (H,11)	Kokospudding (H)	Dessert nach Angebot

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-Macadianuss, 9-Queenslandnuss); J: Sellerie; K: Sesamsamen; L: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg; M: Lupinen; N: Weichtiere. Gilt auch für jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse.