

Montag
28.4.2025

Dienstag
29.4.2025

Mittwoch
30.4.2025

Donnerstag
1.5.2025

Freitag
2.5.2025



Suppe
Tasse
Teller
Terrine

Minestrone
(tomatisierte Gemüsesuppe
mit Pasta)
(A1, G, H, J)



187 kcal, 33g KH, 2g Fett, 9g EW

Hühnertopf „Mexikanisch“
mit Kidneybohnen, Mais,
Paprika und Kartoffeln
(A1, H, J)



330 kcal, 54g KH, 6g Fett, 10g EW

Tafelspitz-Meerrettich-
Suppe mit
Suppengemüse
(A1, G, H, J)



235 kcal, 35g KH, 6g Fett, 5g EW

Wir wünschen
allen Gästen
einen schönen Feiertag.



**Empfehlung
des Tages**

oder

Klassiker

Königsberger Klopse
mit Kapernsauce,
dazu Stampfkartoffeln
und Rote- Bete- Salat
(A1, C, E, G, H, J,)



603 kcal, 54g KH, 35g Fett, 21g EW

„Jägerschnitzel“
(panierte Jagdwurstscheibe),
dazu Tomatensauce
und Nudeln
(A1, C, E, G, H, J,)



699 kcal, 44g KH, 43g Fett, 32g EW

Hähnchensteak „Hawaii“
(mit Ananas und Käse),
mit Broccoli und
Pommes frites
(8, A1, G, H, J)



812 kcal, 71g KH, 21g Fett, 58g EW



Liebe Gäste,
auf Grund des Feiertages
am Donnerstag
bleibt unsere Kantine
auch am Freitag
geschlossen.

Wir wünschen allen
einen erholsamen
Feier- und Brückentag
und ggf. auch ein langes
Wochenende.



Vegetarisch

Mediterrane Pasta Pfanne
mit Paprika, Zucchini, Rucola
Aubergine und Zwiebeln
dazu ein Kräuter Pesto
(A1,F,G,I2 J)



804 kcal, 122g KH, 22g Fett, 26g EW

Gemüsefrikassee
(Möhren, Erbsen, Porree)
auf Kräuterreis
(A1, C, E, G, H, J,)



547 kcal, 47g KH, 31g Fett, 20g EW

Gnocchi-
Gemüsepfanne
mit einer pikanten
Tomatensauce
(A1, C, H, J, L)



996 kcal, 98g KH, 17g Fett, 39g EW

Ihr GastFroh-Team
und Küchenleiter
Peter Torrnaw.

Ihr GastFroh- Team
und Küchenleiter
Peter Torrnaw.

Änderungen vorbehalten!

Die Öffnung für externe Tischgäste erfolgt in der Zeit zwischen 11:30 Uhr und 13:30 Uhr.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 7:00 – 14:00 Uhr

Frühstück täglich ab 7:30 Uhr

Mittagessen täglich: 11:30 – 13:30 Uhr

Kontakt:

Küchenleiter: Herr Torrnaw

Tel/Fax.: 030 39889722 / 23

email: 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: geschwärtzt; 7: gewässert; 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.