

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



Suppe



















Empfehlung
des Tages

oder

Klassiker



Vegetarisch

	 Montag 6.12.2021	  Dienstag 7.12.2021	  Mittwoch 8.12.2021	  Donnerstag 9.12.2021	  Freitag 10.12.2021
	Grüne Bohneneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln (2,3,A1,H,J)  345 kcal, 26g KH, 16g Fett, 21g EW	Berliner Linseneintopf mit gebratenen Wurstscheiben (2,3,A1,J)  340 kcal, 50g KH, 6g Fett, 18g EW	Mediterraner Eintopf mit Ratatouillegemüse, Kichererbsen und Kartoffeln (3,5,A1,D,H,J,K,L)  374 kcal, 42g KH, 12g Fett, 20g EW	Kürbis-Ingwer- Orangensuppe verfeinert mit Kokos und Curry (H)  385 kcal, 34g KH, 23g Fett, 7g EW	Maronen- Crèmesüppchen mit feinen Gemüstreifen und Kräutern (H,J)  605 kcal, 48g KH, 41g Fett, 5g EW
	Schmorhohlpfanne (mit Hackfleisch), dazu Kartoffeln (A1,C,E,J,H)  761 kcal, 48g KH, 50g Fett, 27g EW	Schnitzel, dazu Pommes frites und Erbsen (5,A1,C,L)  1148 kcal, 98g KH, 62g Fett, 50gEW	Fruchtiges Geflügelcurry auf Mandelreis mit gebratenem Chinakohl (A1,G,H,L)  420 kcal, 50g KH, 12g Fett, 26g EW	Fish & Chips Alaska-Seelachs in einem Backteig mit Pommes frites und hausgemachter Remoulade (A1,D,H,J,L)  712 kcal, 62g KH, 31g Fett, 45g EW	Geflügel- Schupfnudelpfanne mit Tomaten-Gemüsesauce (A1,J,L)  544 kcal, 78g KH, 13g Fett, 28g EW
	Sellerieschnitzel auf Gemüsebulgur und Kräuterschmand (A1,C,H,J)  460 kcal, 23g KH, 36g Fett, 5g EW	Gebackene Kartoffelpalten, dazu Sour Cream und Krautsalat (H)  399 kcal, 53g KH, 11g Fett, 9g EW	Linsencurry mit asiatischem Gemüse auf Kurkumareis (A1,G,J)  758 kcal, 154g KH, 17g Fett, 53g EW	Spätzlepfanne mit herbstlichem Gemüse und einer Tomatenrahmsauce (A1,C,J)  351 kcal, 51g KH, 7g Fett, 17g EW	Grießbrei mit warmen Früchten oder Zucker und Zimt (A1,H)  397 kcal, 63g KH, 10g Fett, 13g EW

Änderungen vorbehalten!

Die Preise gelten für Mitarbeiter von APCB. Gäste zahlen beim Klassiker und beim Vegetarischen Gericht einen Aufschlag von 0,75 €.

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

Der Zutritt ist nur nach der 2G-Regel (geimpft, genesen) möglich. Der Nachweis wird am Werkstor überprüft.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 11:30 – 13:30 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: 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.