



*Berufsförderungswerk  
Dortmund*



***Angebote des BFW-Restaurants***

## Frühstücksbuffet

### *Brot und Backwaren*

Brötchen und  
Brotauswahl

### *Aufstrich*

Butter  
Halbfettmargarine

### *Käse*

Auswahl an Schnitt- und  
Weichkäse

### *Aufschnitt*

Wurstaufschnitt und  
Streichwurst

### *Eier*

gekochtes Frühstücksei  
Rührei

### *Fruchtaufstriche*

### *Gemüserohkost*

### *Täglich im Angebot*

Joghurt natur  
Magerquark natur  
Kräuterquark  
Nuss-Nougatcreme  
Honig, Müsli  
frischer Obstsalat

### *Getränke*

Auswahl an Heiß- und  
Kaltgetränken

## Mittagsangebot

Im Angebot sind täglich drei Gerichte:

- Vollkost
- leichte Vollkost
- vegetarische Kost

Die Salattheken bieten Ihnen montags bis freitags zum Mittagessen verschiedene Salatsorten mit drei Dressings. Abwechselnd reichen wir zum Hauptgericht jeweils eine Tagessuppe oder ein Dessert.

Mineralwasser und verschiedene Fruchtsaftgetränke sind im Angebot enthalten.

Zur Kaffeepause am Nachmittag bieten wir montags ein Stück Gebäck, dienstags bis donnerstags ein Stück Obst.

### *Zusätzlich dienstags und donnerstags*

Großer gemischter Salatteller mit wechselnden Beilagen:

Mozzarellakugeln	Champignons
Fetakäse	Gartenkresse
Thunfisch	Putenbruststreifen
Oliven	Schinkenstreifen
Maiskölbchen	Peperoni
Cornichons	Zwiebeln



### Angebot zum Abendessen

Brotauswahl, Butter, Halbfettmargarine  
Salat mit verschiedenen Dressings  
Wurst und Käseauswahl  
Getränkeauswahl



### Allgemeines

Der Speiseplan rotiert alle sechs Wochen und wird saisonbedingt aktualisiert. Alle Gerichte sind kalorienberechnet und mit den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen gekennzeichnet. Auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe wird weitestgehend verzichtet. Für Gäste mit Lebensmittelallergien (z.B. Laktose- oder Gluten-Intoleranz) können Mahlzeiten individuell zubereitet werden.

Wir bereiten leckere und gesunde Speisen mit hochwertigen und frischen Zutaten ausgewogen zu. Die Anlehnung an die anerkannten Richtlinien der deutschen Gesellschaft für Ernährung gibt Ihnen die Sicherheit, dass Energie und Nährstoffe in den richtigen Mengenverhältnissen zur Verfügung gestellt werden.

### Wochenendverpflegung

An den Verpflegungswochenenden können Sie im BFW-Restaurant am Frühstück und am Mittagessen teilnehmen. Das Abendessen wird in Form eines Lunchpaketes ausgegeben, das Sie sich selbst zusammenstellen können.

### Restaurantzeiten

#### Frühstück

Mo – Do	Fr	Sa/So
06:30 – 08:00	06:30 – 08:00	07:00 – 09:00

#### Mittagessen

Mo – Do	Fr	Sa/So
11:45 – 13:30	12:00 – 13:00	12:00 – 12:30

#### Abendessen

Mo – Do	Fr	Sa/So
17:00 – 19:00	–	–

### Terrasse

Im Sommer können die Gäste ihre Mahlzeiten auf der Terrasse einnehmen.

### **BFW-Bistro**

Hier haben Sie die Möglichkeit, belegte Brötchen, Süßigkeiten, Gebäck, Kaffee und Kaltgetränke zu erwerben.

#### **Öffnungszeiten**

<b>Mo – Do</b>	<b>Fr</b>
07:00 – 17:00	07:00 – 10:00

### **BFW-Gaststätte**

Hier können Sie in den Abendstunden gemütlich beisammen sitzen und den Feierabend genießen. Neben alkoholischen und alkoholfreien Getränken bieten wir beliebte warme und kalte Gerichte an (auch zum Mitnehmen). In den Sommermonaten steht Ihnen der Biergarten zur Verfügung. Donnerstags wird bei schönem Wetter gegrillt.

### **Service**

Falls Sie die Konferenzräume nutzen, stehen wir für Ihre Bewirtung gerne zur Verfügung.

### **Zertifizierung**

Das Qualitätsmanagementsystem ist nach DIN ISO 9001 zertifiziert. Alle Lebensmittellieferanten sind ebenfalls zertifiziert.

### **HACCP System**

Durch das HACCP Eigenkontrollsystem wird sichergestellt und dokumentiert, dass alle Abläufe im Küchenbereich hygienisch und fachgerecht durchgeführt werden.



**Berufsförderungswerk  
Dortmund**



Hacheneyer Straße 180  
44265 Dortmund  
Telefon 0231 7109-0  
Telefax 0231 7109-456  
[www.bfw-dortmund.de](http://www.bfw-dortmund.de)

**Ihr Ansprechpartner**  
Kai Sonntag  
Küchenleitung  
Telefon 0231 7109-327  
[kso@bfw-dortmund.de](mailto:kso@bfw-dortmund.de)