



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant!

Die GABEL ist einer der Ausbildungsbetriebe des Jugendhilfezentrums Johannesstift.

Im Rahmen der Jugendhilfe bilden wir hier Köche, Köchinnen und Fachkräfte im Gastgewerbe aus.

Ziel und Anspruch...

...unserer Arbeit ist es, unseren Auszubildenden eine sorgfältige, gründliche und umfassende Ausbildung zukommen zu lassen.

Damit geht folgerichtig ein hoher Qualitätsanspruch an Produktion und Dienstleistung einher.

Wir legen großen Wert auf die Verwendung frischer Produkte, deren sorgfältige Zubereitung und auf abwechslungsreiche Speiseplangestaltung.

Wir vermeiden weitgehend Zusatzstoffe und verzichten z.B. völlig auf Glutamat.

Unser Angebot...

...neben dem Betrieb dieses Restaurants ist vielfältig: Für die Ausrichtung und Bewirtung von Veranstaltungen (z.B. Feiern, Seminare, Geschäftsessen) - auch außer Haus - machen wir Ihnen gerne ein Angebot.

Die Ausbildungsbetriebe des Johannesstiftes sind aber nicht nur in der Gastronomie aktiv. Wir betreiben eine Bäckerei (aus der alle Backwaren und Kuchen stammen, die in der Gabel serviert werden), eine Malerwerkstatt, eine Gärtnerei, eine Wäscherei und die Dienstleistungen und Produkte dieser Betriebe stehen allesamt auch externen Kunden zur Verfügung.

Lob und Kritik...

...sind uns willkommen. Ersteres freut, Letztere hilft uns.

Von Ihnen, unseren Gästen, hängt der Erfolg unseres

Ausbildungsprojektes ab und deshalb liegt uns viel daran, es Ihnen recht zu machen.

Dafür braucht es Kommunikation

Fühlen Sie sich bitte ausdrücklich ermuntert, uns mit Anregungen, Vorschlägen, wenn's sein muss auch mit deutlicher Kritik zu helfen, am Konzept, am Angebot und an den Abläufen zu feilen.

Wir können nicht ausschließen, dass Sie als Gäste es an dem einen oder anderen Punkt spüren werden, dass **angehende** Profis den größten Teil der Arbeit in Küche und Service verrichten. Wir sind aber zuversichtlich, dass Sie, die Sie um die Besonderheit unseres Restaurants wissen, Verständnis für gelegentliche Pannen haben.

Ein Schnellimbiss...

...ist so ziemlich das genaue Gegenteil von dem, was unser Restaurant sein will. Gutes Essen und guter Service sind uns schon aus Ausbildungsgründen (dem Daseinszweck der GABEL) ein zentrales Anliegen. Trotzdem kann es natürlich passieren, dass Ihre Zeit nicht reicht, um beides zu genießen. Vielleicht ist die Pause zu kurz, vielleicht wartet ein wichtiger Termin oder andere Gründe drängen zur Eile.

Wir empfehlen in diesem Fall, eines unserer Tagesgerichte zu bestellen, sie können in der Regel schneller serviert werden als die meist a la minute zubereiteten Speisen der Wochenkarte. Wir geben uns alle Mühe, dass auch bei eiligen Gästen das Essen nicht zur hektischen Nahrungsaufnahme verkommt

Verteiler

Wir haben sowohl einen Fax-, als auch einen Mailverteiler

angelegt. Wenn Sie gerne regelmäßig unsere Wochenpläne und dazu Informationen über besondere Angebote erhalten möchten, geben Sie uns bitte die entsprechende Nummer oder Adresse.

Sie finden die jeweiligen Informationen auch unter www.johannesstift.de.

Früh essen:

Für uns günstig, für Sie billiger.

Wenn Sie Ihre Essensbestellung bis 11.45 Uhr aufgeben, geben wir Ihnen einen Bonuspunkt.

Bei 10 Bonuspunkten erhalten Sie gratis eine Mahlzeit aus unserem Tagesangebot.

Machen Sie bitte unsere Servicekräfte bei der Bestellung darauf aufmerksam, wenn Sie Bonuspunkte sammeln möchten.

Deklarationspflichtige

Zusatzstoffe...

...versuchen wir weitgehend zu vermeiden. Was dennoch drin ist, sollte wenigstens bekannt sein.

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxid
- 6 Schwärzungsmittel
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß
- 9 Koffein
- 10 Süßungsmittel
- 11 Phenylalaminquelle
- 12 gewachste Oberfläche

Mit freundlichem Gruß
Ihr **GABEL**-Team

Thomas Gambla (Serviceleiter)
Kai Wiersdörfer (Küchenleiter)



GABEL-Snacks

Rumpsteak mit Zwiebeln und Brot	8,00 €
Rumpsteak mit Champignons und Brot	8,00 €
Schnitzel mit Zwiebeln und Brot	5,90 €
Schnitzel mit Champignons und Brot	5,90 €
Salat mit gebratenen Pilzen	5,90 €
Salat mit gebratenen Rindfleischstreifen	6,90 €
Hausgemachter Spundekäs´ mit Brot	3,50 €

KuchenGABEL

Aus der Ausbildungsbäckerei des Johannesstiftes - also aus hauseigener Produktion - bieten wir Ihnen eine wechselnde Auswahl an Kuchen, Gebäck und Torten.
Über das tagesaktuelle Angebot können Sie sich an der Tafel informieren oder fragen Sie unsere Servicekräfte.

Die GABEL-Kombi

Ein Stück Kuchen und eine Tasse Kaffee oder Tee
nach Wahl

2,50 €

Portion Sahne

0,60€

Getränke

Kaffee		1,20 €
Milchkaffee		1,40 €
Espresso		1,10 €
Cappuccino		1,40 €
Latte Macchiato		1,60 €
„Eilles“-Tee (Sorten: Assam, Darjeeling, Roibos, Sommerfrüchte)	Glas Kännchen	1,40 € 2,50 €
Kakao		1,40 €
Kakao mit Sahne		1,60 €
Fachinger Heilwasser (still)	20 cl 70 cl	1,50 € 4,50 €
Mineralwasser (spritzig oder medium)	20 cl 40 cl 100 cl	1,00 € 2,00 € 3,00 €
Apfelsaft	20 cl	1,50 €
Orangensaft	20 cl	1,50 €
Apfelsaftschorle	20 cl 40 cl	1,30 € 2,10 €
Coca Cola ^{1,9} , Coca Cola light ^{1,9,10,11} , Fanta ^{1,3} , Sprite ¹	20 cl 40 cl	1,30 € 2,10 €
Apfelwein	20 cl 40 cl	1,50 € 2,80 €
Licher Pils	33 cl	1,90 €
Licher alkoholfrei	33 cl	1,90 €
Franziskaner Weißbier	50 cl	2,80 €
Franziskaner alkoholfrei	50 cl	2,80 €
Franziskaner Radler	33 cl	1,90 €
Winzersekt	20 cl	4,50 €
Rotwein, Spätburgunder, trocken	20 cl	3,00 €
Weißwein, Riesling, trocken	20 cl	3,00 €
Weißwein, Grauburgunder, feinherb	20 cl	3,00 €