

22.04.2024 – 28.04.2024

Bestellzettelrückgabe bis: 16.04.2024

Änderungen sind vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag *	Sonntag *
17 Vollkost 8,90 €	Wurstgulasch Jagdwurst in Tomatensoße Spiralnudeln dazu Reibekäse 1018 kcal	Gekochte Blutwurst Sauerkraut Kartoffelpüree 532 kcal	Hackbraten Zwiebelsoße Kohlrabigemüse Salzkartoffeln 525 kcal	Schweineleber "Berliner Art" mit Zwiebel-Apfelsoße Kartoffelpüree 433 kcal	Gedünstetes Kabeljaufilet Schnittlauchsoße Broccoli Salzkartoffeln 409 kcal	Hähnchenfiletrollade Weißweinsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln 513 kcal	Schweinekrustenbraten dunkle Biersauce Bayrisch Kraut Semmelknödeln 696 kcal
Leichte Vollkost 9,00 €	Gedünstetes Hähnchenschnitzel helle Kräutersauce Gartengemüse Salzkartoffeln 429 kcal	Curry-Hähnchen in Erdnusssoße Basmatireis 285 kcal	Matjesfilet (2 Stück) Apfel-Joghurtsoße Salzkartoffeln 429 kcal	Saftgulasch vom Schwein mit Pilzen Bandnudeln 616 kcal	Rinderhacksteak Paprikasoße Butterreis 716 kcal	Rindfleischtopf Kartoffelwürfel Suppengemüse 358 kcal	Fruchtiges Hähnchenragout mit Zimt-Apfelsoße Schupfnudeln 194 kcal
Eintopf 7,95 €	Kohlrabieintopf Kartoffelwürfel Suppengemüse Kasselerwürfel 182 kcal	Hühnereintopf kurze Makkeroni Gemüse, Hühnerfleisch 158 kcal	Kürbis-Curry-Eintopf Hähnchenfleisch, Reis Suppengemüse 485 kcal	Waldpilzcremesuppe Kartoffelwürfel Suppengrün, Kräuter 159 kcal	Kürbis-Mais-Eintopf Suppengemüse Schweinefleisch 212 kcal	Altberliner Fleischtopf Kartoffelwürfel Suppengemüse Wurstscheiben (Schwein) 486 kcal	Sommergemüse Eintopf Kartoffelwürfel 177 kcal
Vegetarische Kost 8,70 €	Eierkuchen natur (4 Stück) Rahmkräuter-Champignonragout 571 kcal	Wiener Apfelstrudel Soße mit Vanillegeschmack dazu Obst 309 kcal	Gnocchi-Gemüsepfanne leichte Tomatensoße dazu Gebäckstück 528 kcal	Milchreis heißes Kirschräut dazu Zimtucker 609 kcal	Cous-Cous-Gemüsepfanne geräucherte Tofuscheibe 826 kcal		
Extra Kost 11,10 €	Fischragout á la Provençé Farfallnudeln dazu grüner Blattsalat 825 kcal	Spanferkelrollbraten Kümmelsoße Sauerkraut Kartoffelklöße 577 kcal	Putensteak Backpflaumensoße Wirsinggemüse Spätzle 560 kcal	Rheinischer Sauerbraten Mandel-Rosinensoße Apfelrotkohl Salzkartoffeln 645 kcal	Sylter Fischpfanne (Seelachs, Kaisergemüse, Wurzelgemüse) in Dillsauce Salzkartoffeln 353 kcal		
Mini Kost 8,10 €	Eierkuchen natur (2 Stück) Rahmkräuter-Champignonragout 286 kcal	Curry-Hähnchen (kleinere Portion) in Erdnusssoße Basmatireis 155 kcal	Hackbraten (kleinere Portion) Zwiebelsoße Kohlrabigemüse Salzkartoffeln 412 kcal	Milchreis (kleinere Portion) heißes Kirschräut dazu Zimtucker 305 kcal	Rinderhacksteak (kleinere Portion) Paprikasoße Butterreis 417 kcal		
Fitness Linie dazu Dressing 8,70 €	Salatteller mit Eisberg Gurke, Tomate, Paprika halbes gekochtes Ei Seelachsschnitzelstreifen Bauernbrot dazu Butterstück 480 kcal	Salatteller mit Eisberg Gurke, Tomate, Paprika Fetakäse Oliven Bauernbrot dazu Butterstück 244 kcal	Salatteller mit Eisberg Gurke, Tomate, Paprika Mozzarella Cherrytomaten Bauernbrot dazu Butterstück 526 kcal	Salatteller mit Eisberg Gurke, Tomate, Paprika Schinkenstreifen Käsestreifen Bauernbrot dazu Butterstück 518 kcal	Salatteller mit Eisberg Gurke, Tomate, Paprika Partyfrikadellen (3 Stk.) Bauernbrot dazu Butterstück 527 kcal		
Mo – Fr	1	2	3	4	5		
Abendbrot 8,70 €	Jägerbraten Jagdwurst Haussalami Kräuterkäse Brot und Butter 644 kcal	Kartoffelsalat Schweineschnitzel Gewürzgurke 538 kcal	Putensteak Bunter Linsensalat Gurkenscheiben Joghurdressing 274 kcal	Rollmops (2 Stück) Bunter Salat Brot und Butter 626 kcal	Jungschweinebraten Bierwurst Haussalami Gouda Brot und Butter 454 kcal		
Dessert 1,70 €	Pudding Latte Macchiato 109 kcal	Buttermilchdessert Gartenfrucht 89 kcal	Kirschquarkspeise 89 kcal	Erdbeerjoghurt 108 kcal	Rote Grütze Vanillesauce 86 kcal		

Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle (Aspartam), 11 chininhaltig, 12 koffeinhaltig, 13 Alkohol, a Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Makadamianüsse, h9 Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfid, m Lupine, n Weichtiere



Bitte beachten: Fisch und Fischfilet sind nicht grätenfrei!

Unser Partner, die WEIDEMANN Catering GmbH, ist zertifiziert nach:

Die WEIDEMANN Catering GmbH ist ein Tochterunternehmen der Weidemann-Gruppe GmbH.

www.weidemann-gruppe.de



VS FAHRBARER MITTAGSTISCH

Fahrbarer Mittagstisch
der Volkssolidarität Berlin e. V.

Liebenwalder Straße 24, 13055 Berlin
Telefon 030 40366-1111, Telefax 030 40366-1119
E-Mail: mittagstisch@volkssolidaritaet.de