

20.05.2024 – 26.05.2024

Bestellzettelrückgabe bis: 07.05.2024

Änderungen sind vorbehalten!

21	Montag *	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag *	Sonntag *
Vollkost 8,90 €	Rostbratwurst Bratensoße Weinsauerkraut Kartoffelpüree 591 kcal	Pfannengyros (Schwein) Tomatenreis dazu Tzatzikidip dazu Weißkrautsalat 884 kcal	Hähnchennuggets (4 Stück) Paprikasoße Mischgemüse Kartoffelpüree 641 kcal	Schweineschnitzel paniert, Hamburger Art Spiegelei Bratensoße Bratkartoffeln 678 kcal	Schlemmerfilet Brokkolihaube Dillssoße Salzkartoffeln dazu grüner Blattsalat 664 kcal	Hackfleischrolle gefüllt mit Fetakäse Paprikasoße Maisgemüse Gemüsereis 689 kcal	Gekochte Rinderbrust Meerrettichsoße Salzkartoffeln dazu Rote Beete Salat 610 kcal
Leichte Vollkost 9,00 €	Schupfnudel-Gemüsepfanne helle Rahmsoße dazu Dessert 550 kcal	Eieromelett natur Rahmspinat Salzkartoffeln 431 kcal	Schweinenackensteak Gemüsesoße Spiralnudeln 834 kcal	Gedünstetes Hähnchenschnitzel Geflügelsoße Karottengemüse Salzkartoffeln 438 kcal	Schmorgurken Kasselerwürfel Butterkartoffeln 210 kcal	Schweinebraten Pilzsoße Mischgemüse Salzkartoffeln 572 kcal	Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsoße Spätzle 394 kcal
Eintopf 7,95 €	Brechbohneintopf Kartoffeln, Zwiebeln Möhren, Rindfleisch 224 kcal	Italienische Minestrone Nudeln, Gemüse Schweinefleisch 341 kcal	Gulaschtopf Kartoffeln, Zwiebeln Paprika, Champignons Rindfleisch dazu Dessert 429 kcal	Kartoffeleintopf Kartoffelwürfel Suppengemüse, Speck 300 kcal	Mediterraner Gemüseeintopf Kartoffelwürfel Gemüse, Tomaten 196 kcal	Chili con Carne (Rind/Schwein) Gemüse, Tomaten Paprika, Mais 512 kcal	Blumenkohl-Rosenkohleintopf Kartoffelwürfel Suppenklößchen 210 kcal
Vegetarische Kost 8,70 €	<p>Das Team vom Fahrbaren Mittagstisch der Volkssolidarität Berlin e. V. wünscht allen einen schönen Pfingsten!</p>	Vegetarische Bratwurst Porreeahmgemüse Kartoffelpüree 591 kcal	Grießbrei heiße Kirschsoße dazu Zimtucker 598 kcal	Bunter Kartoffel-Gemüseauflauf helle Kräutersoße dazu Dessert 568 kcal	Pastanudelmix Tomatensoße dazu Reibekäse 634 kcal		
Extra Kost 11,10 €		Grünkohlteller 1 Knackwurst, 1 Scheibe Kasseler Salzkartoffeln 635 kcal	Provencialisches Lammgulasch Knoblauch, Zwiebeln Bohnen Bandnudeln 492 kcal	Schweineschnitzel Soße Hollandaise Spargelgemüse Salzkartoffeln 1143 kcal	Exotisches Schweinecurry Möhren, Ingwer Butterreis 653 kcal		
Mini Kost 8,10 €		Pfannengyros (Schwein) (kleinere Portion) Tomatenreis dazu Tzatzikidip dazu Weißkrautsalat 538 kcal	Grießbrei (kleinere Portion) heiße Kirschsoße dazu Zimtucker 374 kcal	Schweineschnitzel paniert, Hamburger Art Spiegelei Bratensoße Bratkartoffeln 483 kcal	Schmorgurken (kleinere Portion) Kasselerwürfel Butterkartoffeln 143 kcal		
Fitness Linie dazu Dressing 8,70 €		Salatteller mit Eisberg Gurke, Tomate, Paprika Fetakäse Oliven Bauernbrot dazu Butterstück 244 kcal	Salatteller mit Eisberg Gurke, Tomate, Paprika Mozzarella Cherrytomaten Bauernbrot dazu Butterstück 405 kcal	Salatteller mit Eisberg Gurke, Tomate, Paprika Schinkenstreifen Käsestreifen Bauernbrot dazu Butterstück 397 kcal	Salatteller mit Eisberg Gurke, Tomate, Paprika Partyfrikadellen (3 Stk.) Bauernbrot dazu Butterstück 405 kcal		
Mo – Fr	1	2	3	4	5		
Abendbrot 8,70 €	Heringssalat weiß Jagdwurst Haussalami Brennnesselkäse Brot und Butter 562 kcal	Brathering Weißkrautsalat Brot und Butter 420 kcal	Kasseleraufschnitt Putenbrust 1 gekochtes Ei Schmelzkäse Brot und Butter 446 kcal	Nudelsalat mit Mayonnaise Wiener Würstchen Gewürzgurke Senf 253 kcal	Hähnchenschnitzel Kartoffelsalat mit Essig/Öl Gewürzgurke 239 kcal		
Dessert 1,70 €	Schokoladenpudding Vanillesoße 192 kcal	Milchpudding Butterkeks 79 kcal	Obstsalat 112 kcal	Kirschjoghurt 113 kcal	Vanillegrießbrei Schokoladensoße 489 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

