

18.05.2026 – 24.05.2026

Ihr Serviceteam: 030 40366-1111

Änderungen sind vorbehalten!, \*Kühlkost

| 21   | Montag  | Dienstag  | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag   | Samstag *  | Sonntag *   |
|--|---|---|--|---|---|--|---|
| <b>Menü 1</b><br><b>Ihre Lieblinge</b><br><br><b>9,70 €</b>        | <b>Schweinekopfsülze</b><br>Remouladensoße<br>Kartoffelsalat mit Essig/Öl<br>Gewürzgurke<br><br>835 kcal              | <b>Schweinekrustenbraten</b><br>dunkle Biersoße<br>Rosenkohl<br>Nürnberger Kloß<br><br>357 kcal                 | <b>Kohlroulade (Rind/Schwein)</b><br>Kümmel-Bratensoße<br>Salzkartoffeln<br><br>272 kcal   | <b>Berliner Boulette</b><br>Senfsoße<br>Erbsen und Möhren<br>Salzkartoffeln<br><br>948 kcal                                 | <b>Alaska Seelachsfilet im Backteig</b><br>Gurkenrahmgemüse<br>Salzkartoffeln<br><br>1179 kcal                | <b>Schweinegulasch nach Szegeidiner Art (mit Sauerkraut)</b><br>Butterkartoffeln<br><br>271 kcal | <b>Thüringer Rostbratwurst</b><br>Braten-Majoransoße<br>Sauerkraut<br>Kartoffelpüree<br><br>680 kcal    |
| <b>Menü 2</b><br><b>Leicht &amp; Fein</b><br><br><b>9,95 €</b>     | <b>Wurstgulasch (Jagdwurst in Tomatensoße)</b><br>Gabelspaghetti dazu Hartkäse gerieben<br><br>660 kcal               | <b>Putensteak</b><br>Thymiansoße<br>Bohnengemüse<br>Salzkartoffeln<br><br>351 kcal                              | <b>Gedünstetes Seelachsfilet</b><br>Zitronensoße<br>Pfannengemüse<br>Reis<br><br>381 kcal  | <b>Hähnchenoberkeule</b><br>Rosmarinsoße<br>Flanderngemüse<br>Kartoffelpüree<br><br>617 kcal                                | <b>Schmorgurken</b><br>Kasselerwürfel<br>Butterkartoffeln<br><br>249 kcal                                     | <b>Partyfrikadelle (4 Stück)</b><br>Rotweinssoße<br>Blumenkohl<br>Salzkartoffeln<br><br>522 kcal | <b>Hähnchenfiletspieß</b><br>Oreganosoße<br>Kaisergemüse<br>Kräuterreis<br><br>539 kcal                 |
| <b>Menü 3</b><br><b>Alles aus einem Topf</b><br><br><b>8,95 €</b>  | <b>Graupeneintopf</b><br>Sellerie, Möhren<br>Kartoffelwürfel<br>Rindfleisch<br><br>241 kcal                           | <b>Erbseintopf</b><br>Suppengemüse<br>Kartoffelwürfel<br>1 Wiener Wurst<br><br>340 kcal                         | <b>Hackfleisch-Kartoffeleintopf</b><br>Kartoffelwürfel<br>Gemüse<br>Hackfleisch<br><br>275 kcal  | <b>Brühreistopf</b><br>Reis<br>Suppengemüse<br>Fleischklößchen<br><br>226 kcal  | <b>Weißkohleintopf</b><br>Kartoffeln<br>Suppengrün<br>Kasselerfleisch<br><br>156 kcal                         | <b>Steckrübeneintopf</b><br>Suppengemüse<br>Rindfleisch<br><br>183 kcal                          | <b>Bohneneintopf</b><br>Kartoffelwürfel<br>weiße Bohnen<br>Kidneybohnen<br>grüne Bohnen<br><br>181 kcal |
| <b>Menü 4</b><br><b>Fleischlos glücklich</b><br><br><b>9,30 €</b>  | <b>Würziges Gemüsecurry</b><br>mit Kokosmilch<br>Reis<br><br>185 kcal   | <b>Wiener Apfelstrudel</b><br>Soße mit<br>Vanillegeschmack<br><br>851 kcal                                      | <b>Gemüselasagne</b><br>helle Kräutersoße<br>dazu Tomatensalat<br><br>508 kcal   | <b>Milchreis</b><br>dazu Apfelmus<br>dazu Zucker und Zimt<br><br>379 kcal   | <b>Süßkartoffelpfanne</b><br>Gemüse<br>Kokosmilch<br>Zucchini<br>Paprika<br><br>412 kcal                      |  |   |
| <b>Menü 5</b><br><b>Schmankerl der Woche</b><br><br><b>11,40 €</b> | <b>Mai-Schlemmerei</b><br><b>Fischroulade gefüllt mit Gartengemüse</b><br>Dillssoße<br>Salzkartoffeln<br><br>419 kcal | <b>Mai-Schlemmerei</b><br><b>überbackener Blumenkohl</b><br>Sauce Hollandaise<br>Salzkartoffeln<br><br>817 kcal | <b>Mai-Schlemmerei</b><br><b>Eieromelett mit Mangold-Gemüsefüllung</b><br>helle Kräutersoße<br>dazu weißer Gurkensalat<br><br>335 kcal | <b>Mai-Schlemmerei</b><br><b>Süße Pfannkuchen mit Erdbeer-Rhabarberkompott</b><br>an Mohn-Vanillesoße<br><br>1063 kcal      | <b>Mai-Schlemmerei</b><br><b>Bandnudeln mit grünem Spargelragout und Schweinefiletspitzen</b><br><br>787 kcal |  |   |
| <b>Menü 6</b><br><b>Kalt genießen</b><br><br><b>8,95 €</b>         | <b>Griebenschmalz</b><br>Gewürzgurke<br>Salatgarnitur<br><br>Bauernbrot<br><br>582 kcal                               | <b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b><br><br>Nudelsalat<br><br>637 kcal   | <b>Kasseleraufschnitt</b><br>Putenbrust<br>1 gekochtes Ei<br>Schmelzkäse<br>Brot und Butter<br><br>450 kcal                            | <b>Bunter gemischter Salatteller</b><br>halbes gekochtes Ei<br>Seelachsschnitzelstreifen<br>Brot und Butter<br><br>429 kcal | <b>Heringssalat weiß</b><br>Jagdwurst<br>Haussalami<br>Brennesselkäse<br>Brot und Butter<br><br>736 kcal      |  |   |
| <b>Süße Momente</b><br><br><b>1,85 €</b>                           | <b>Fruchtjoghurt Kirsche</b><br><br>94 kcal   | <b>Quarkdessert Birne</b><br><br>118 kcal   | <b>Rote Grütze Vanillesoße</b><br><br>96 kcal  | <b>Latte Machiato-Pudding</b><br><br>136 kcal   | <b>Mangojoghurt</b><br><br>101 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



Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden. Bitte beachten Sie: der Fisch und das 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