

01.06.2026 – 07.06.2026

Ihr Serviceteam: 030 40366-1111

Änderungen sind vorbehalten!, *Kühlkost

23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag *	Sonntag *
Menü 1 Ihre Lieblinge 9,70 €	Wurstgulasch (Jagdwurst in Tomatensoße) Spirelli 558 kcal	Kasselerbraten Bratensoße deftiges Ananaskraut Kartoffelklöße 480 kcal	Schwedische Köttbullar (5 Stück) Preiselbeerbratensoße Schwarzwurzeln Kartoffelpüree 549 kcal	Hähnchen Cordon Bleu Rahmerbsen Salzkartoffeln 556 kcal	Backfischfilet Remouladensoße Bratkartoffeln 1266 kcal	Geflügelfrikadelle Geflügelsoße Mischgemüse Salzkartoffeln 525 kcal	Kohlroulade (Rind/Schwein) Kümmelsoße Salzkartoffeln 281 kcal
Menü 2 Leicht & Fein 9,95 €	Bunte Reispfanne Gemüse, Reis Hähnchenfleisch Tomatensoße 256 kcal	Hühnerfrikasse mit Erbsen und Karotten Reis 395 kcal	Rinderragout Champignons Spargelstücke Salzkartoffeln 292 kcal	Gekochte Hackfleischklopse Tomatensoße Gemüsereis 245 kcal	Fruchtiges Hähnchenragout Zimt-Apfelsoße Schupfnudeln 395 kcal	2 gekochte Eier in Senfsoße Rote Beete Gemüse Salzkartoffeln 371 kcal	Sauerfleischpfanne in Zwiebel-Bratensoße (Rind) Rotkohl Mini Kartoffelklöße 414 kcal
Menü 3 Alles aus einem Topf 8,95 €	Blumenkohleintopf Möhren Kartoffeln Schweinefleisch 211 kcal	Linseneintopf Suppengrün Kartoffeln Schweinefleisch 315 kcal	Borschtsch Kartoffelwürfel Rote Beete Weißkohl, Rindfleisch dazu saure Sahne 311 kcal	Kartoffelsuppe "sächsische Art" (püriert) 1 Wiener Wurst 291 kcal	Kürbis-Ingwersuppe Kürbis, Suppengrün Kartoffelwürfel, Ingwer dazu Gebäck 524 kcal	Grüner Bohneneintopf Suppengrün Rindfleisch 155 kcal	Waldpilzcremesuppe Kartoffelwürfel Suppengrün Kräuter 174 kcal
Menü 4 Fleischlos glücklich 9,30 €	Kaiserschmarrn mit Rosinen Soße mit Vanillegeschmack dazu Apfelkompott 659 kcal	Bunte Kartoffelpfanne Kartoffeln, Gemüse Fetakäse, Oliven helle Thymiansoße 360 kcal	Tortellini mit Gemüsefüllung Frischkäsekräutersoße dazu Gurkensalat 277 kcal	Eierfrikasse mit Gemüse Salzkartoffeln 318 kcal	Milchreis heißes Beerenkompott dazu Zucker und Zimt 447 kcal	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen:</p> <p>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 Krebs- tiere, 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 Schwefel- dioxid und Sulfid, m Lupine, n Weichtiere</p> <p>Fisch Geflügel Schaf Schwein Rind Wild Kaninchen vegetarisch vegan</p> <p>Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden. Bitte beachten Sie: der Fisch und das Fischfilet sind nicht grätenfrei!</p> <p>Unser Partner, die WEIDEMANN Catering GmbH, ist zertifiziert nach: Die WEIDEMANN Catering GmbH ist ein Tochterunternehmen der Weidemann-Gruppe GmbH. www.weidemann-gruppe.de</p> </div>	
Menü 5 Schmankerl der Woche 11,40 €	Feuer und Flamme Mariniertes Hähnchenbrustfilet Grilltomate Tomatisierte Kräutersoße Drillinge (Kartoffeln) 282 kcal	Feuer und Flamme Gegrillte Hähnchenkeule Barbecuesoße gebratene Kartoffelwürfel dazu Gurkensalat 568 kcal	Feuer und Flamme Schleizer Bratwurst Curryketchup Country Potatos dazu Weißkrautsalat 694 kcal	Feuer und Flamme Gebr. Schweinefiletköpfe Rosmarinsoße Ofengemüse mit Brokkoli Kartoffelplätzchen 503 kcal	Feuer und Flamme Lemonfischfilet Zitronensoße Romanesco-Mix Naturreis 373 kcal		
Menü 6 Kalt genießen 8,95 €	Hähnchenschnitzel (paniert) Kartoffelsalat mit Essig/Öl Gewürzgurke 420 kcal	Süddeutscher Wurstsalat Fleischwurst, Zwiebeln Essiggurke, Käse Brot und Butter 767 kcal	Brathering Weißkrautsalat Gewürzgurke Brot und Butter 745 kcal	Bunter gemischter Salatteller halbes gekochtes Ei Seelachsschnitzelstreifen Brot und Butter 463 kcal	Kartoffelsalat Bockwurst 548 kcal		
Süße Momente 1,85 €	Karamellpudding 133 kcal	Vanillequarkspeise 100 kcal	Buttermilch Dessert Orange-Limette 116 kcal	Waldfruchtjoghurt 73 kcal	Sahnepudding Nougat Vanillesoße 143 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 Krebs-
 tiere, 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 Schwefel-
 dioxid und Sulfid, m Lupine, n Weichtiere

Fisch Geflügel Schaf Schwein Rind Wild Kaninchen vegetarisch vegan

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



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