

Speiseplan für das Personalrestaurant vom 15.04. – 21.04.2019

Herzbergstraße 79, 10365 Berlin, Telefon: [0 30] 54 70 30 72



16. KW	Montag (Speisesaal)	Dienstag (Speisesaal)	Mittwoch (Speisesaal)	Donnerstag (Speisesaal)	Freitag (Speisesaal)
1. Gericht	Pouladenbrust an Pfefferrahm a1,g	Sauerbraten an Rotweinjus a1,g,c,L	Riesenfrikadelle gefüllt mit Schafskäse, Oliven an Basilikum-Tomatensauce a1,g,c	Schweineschnitzel im Kokosmantel an Limettensauce a1,g,c	Karfreitag
2. Gericht	gebratenes Schnitzel mit gemischten Pilzen an Rahmsauce a1,g,c	Gebratenes Schweinekotelett mit Meerrettichkraut an Dijonsenfauce a1,g,j	Putengeschnetzeltes mit Curry und Banane a1,g	„Gelbe“ Hähnchenbrust (Ananas, Lauch) Ingwer-Curry-Sauce a1,g	
Vegetarische Kost	Chinesischer Vegetarischer Feuertopf (mu-Err, Mais, Champignon, Lauch, Spinat, Erdnussauce) e,f	Sauerkraut-Tomaten-Lauchquiche an Grüner Sauce a1,g	Tagliatelle mit Spargel und Tomatensauce a1,g,c	Spaghetti mit Rührei, Kräutersauce (Ei, Käse, Tomatenmark) a1,g,c	
Gemüse	Buttererbsen, Möhren a1,g	Gebratene grüne Bohnen, Rotkohl a1,g	Süß-saures Gemüse mit Ananas, Ratatouillegemüse a1,g	Zucchini-Tomatengemüse, Feines Erbsengemüse a1,g	
Beilagen	Butterspätzle, Reis, Kräuterkartoffeln a1,c,2	Kartoffelklöße, Brühkartoffeln, Kartoffelpüree a1,g,2	Erbsenrisotto, Bratkartoffeln, Schnittlauchkartoffeln 2	Reis, Kräuterkartoffeln, Gebutterte Bandnudeln a1,g,c,2	
Dessert	Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl	

An Wochenenden und Feiertagen ist der Speisesaal geschlossen. Die aufgeführten Gerichte erhalten Sie an diesen Tagen in der Cafeteria. Für kurzfristige Änderungen bitten wir um Verständnis. Das Küchenteam. Der Speiseplan ist unter www.berlin-kantine.de verfügbar.

1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3) Antioxidationsmittel(en) 4) Geschmacksverstärker(n) 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) Süßungsmitteln 12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam 13) gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten entsprechend behandelt wurde)
a) glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer odgE b) Krebstiere odgE c) Eier odgE d) Fische odgE e) Erdnüsse odgE f) Sojabohnen odgE g) Milch odgE (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte und Nüsse, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse odgE i) Sellerie odgE j) Senf odgE
k) Sesamsamen odgE l) Schwefeldioxid oder Sulphite m) Lupinen odgE n) Weichtiere odgE (odgE = oder daraus gewonnene Erzeugnisse)