

Speiseplan 19.08. - 25.08.2019

Name: _____

KW 34	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag *		Sonntag *	
Vollkost 5,80 € kcal	Schinkenbraten Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 426	a,c f,g i,j 1,2	Riesen Currybockwurst Currysoße Warmer Speckkartoffelsalat 512	a,c f,g i,j 10 13	7 Schweden Rinder Hackfleischbällchen Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree 474	a,c f,g i,j 1,2	Knacker Bayrisches Kraut Kartoffelbrei <u>dazu:</u> Senf 571	a,c f,g i,j 1,2	Fischpfanne mit Paprika, Tomaten, Auberginen Salzkartoffeln 374	a,c f,g i,j 1,2	Gebackener Leberkäse süße Senfsoße Salzkartoffeln Schmorkohl 558	a,c f,g i,j 1,2	Schweinegulasch Biersoße Rotkohl Klöße 513	a,c f,g i,j 1,2
Leichte Vollkost 5,85 € kcal	Putengeschnetzeltes Sahnesoße mit Champignons Reis 437	a,c f,g i,j 10 13	Matjeshering mit Remouladensoße und Salzkartoffeln 516	a,c,d g,i 2,3 10,0 13	Paniertes Gebratenes Fischfilet <u>dazu:</u> Remouladensoße <u>dazu:</u> Kartoffelsalat <u>dazu:</u> Gurkensalat 610	g,a i,h 13,j a,5 2	Hähnchenkeule mit Paprikasoße Erbsen Salzkartoffeln 393	a,c f,g i,j 10 13	Rinderfleischpfanne mit Kartoffelbrei 319	a,c f,g i,j 10 13	Jägerklößchen Möhrenkräutersoße Spätzle 385	a,c f,g i,j 10 13	Hähnchenbrust in Geflügelsoße mit jungem Erbsengemüse Salzkartoffeln 418	a,c f,g i,j 10 13
Eintopf 5,75 € kcal	Grüne Erbsensuppe (gebunden) Jagdwurstwürfel Kartoffeln, Möhren 354	2,3 a,i 2,3 4,8	Schwarzwurzel-Möhreneintopf mit frischem Suppengrün und Rindfleisch 284	2,3 a,i 2,3 4,8	Porreeeintopf mit Kasslerwürfel fleischeinlage frischem Suppengrün 326	2,3 a,i 2,3 4,8	Kartoffelsuppe (Sächsischer Art Püriert) mit 1 Wiener <u>dazu:</u> Gebäck 391	2,3 a,i 2,3 4,8	Deftiger Polnischer Sauerkrauttopf mit Speckwürfel fleischeinlage Paprika, Zwiebeln 306	2,3 a,i 2,3 4,8	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Schweinefleisch 266	2,3 a,i 2,3 4,8	Bunter Bohnentopf mit Kartoffelwürfel Rindfleisch 359	2,3 a,i 2,3 4,8
Vegetarische Kost 5,70 € kcal	4 Hefeklöße mit Heidelbeersoße 429	a,i c g	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung Vanillesoße Mohnzucker 483	a,i h 1,2,3 13	Gabelspaghetti Tomatensoße (Wurzelgemüse) <u>dazu:</u> Reibekäse <u>dazu:</u> Joghurt 416	a,i h 1,2,3 13	Quark mit frischen Kräutern Salzkartoffeln <u>dazu:</u> Butter 442	g 6 13 2	Spinat-Bandnudeln mit Spargel-Möhren-Ragout <u>dazu:</u> Obst 492	a,i h 1,2,3 13	* Kühlkost Unser Partner, die WEIDEMANN Catering GmbH, ist zertifiziert nach:  VOLKSSOLIDARITÄT Landesverband Berlin e.V. Fahrbarer Mittagstisch Speiseplan 19.08. - 25.08.2019 Alfred-Jung-Straße 17, 10367 Berlin Tel: 030/ 403 66 1111, Fax: 030/ 403 66 1119 E-Mail: mittagstisch@volkssolidaritaet.de			
Extra Kost 7,20 € kcal	Gebratenes Barschfilet Dillsoße Erbsen-Mais-Gemüse Salzkartoffeln 544	a,c f,g i,j 10 2	Kaninchenrollbraten mit Specksoße Rosenkohl Salzkartoffeln 563	a,c f,g i,j 10 2	Grillteller (Boulette, Bratwurst Steak) Letschosoße Röstkartoffeln 712	a,c f,g i,j 10 2	Wildgulasch Apfelrotkohl Kartoffelklöße 765	a,c f,g i,j 10 1,2	Schlachteplatte Blut-, Leberwurst, Schweinebauch, Sauerkraut Salzkartoffeln 865	a,c f,g i,j 10 2				
Mini Kost 5,20 € kcal	1 gekochtes Ei Rahmspinat Kartoffelpüree 251	g,a i,h j 5	2 Eierkuchen mit warmen Apfelmus <u>dazu:</u> Zucker und Zimt 284	2,3 4 10	1 Fleischkloß in Kapernsoße Erbsengemüse Salzkartoffeln 292	a,c f,g i,j 2,3	Vanillegrießbrei mit warmem Kirschragout 337	a,g i 2,3	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Apfelmus 297	a,c f,g h 1,2 10				

bitte wenden

Änderungen vorbehalten

Speiseplan 19.08. - 25.08.2019

Mo-Fr	1		2		3		4		5	
Abend- brot Kalt 5,85 €	Heringssalat Jagdwurst Landsalami Schnittkäse-Kräuter Brot, Butter	13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a	Brathering mit Weißkrautsalat Brot, Butter	13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a	Salatteller (Tom, Gur, Eisb., Papr) 1/2 gek Ei Putenstreifen, Dressing Brot, Butter	13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a	Nudelsalat mit Majonnaise 1 Paar Wiener Gewürzgurke, Senf	13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a	Sülze Schwäbischer Kartoffelsalat (ohne Majonaise) Gewürzgurke	13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a
kcal	574		534		443		351		436	
Dessert 1,50 €	Schokoladenpudding Vanillesoße	9,1,g 13,a	Vanillequarkspeise	9,1,g 13,a	Nuss-Nougat-Pudding Vanillesoße	9,1,g 13,a	Kirschjoghurt	9,1,g 13,a	Vanillepudding Schokoladensoße	9,1,g 13,a
kcal	124		120		117		122		103	
Spezial Menü 8,50 €	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
kcal										

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



VOLKSSOLIDARITÄT
Landesverband Berlin e.V.
Fahrbarer Mittagstisch

**Speiseplan
19.08. - 25.08.2019**

Alfred-Jung-Straße 17, 10367 Berlin
Tel: 030/ 403 66 1111, Fax: 030/ 403 66 1119
E-Mail: mittagstisch@volkssolidaritaet.de

Änderungen vorbehalten

Wir bieten Ihnen frisch zubereitete warme und kalte Speisen, direkt aus der Küche an Ihre Tür: Das ist der Fahrbare Mittagstisch der Volkssolidarität - Guten Appetit!
Voraussetzung

Wir beliefern Sie in den Bezirken Friedrichshain, Hohenschönhausen, Lichtenberg, Marzahn-Hellersdorf, Mitte, Pankow, Prenzlauer Berg, Treptow-Köpenick und Weißensee. Sie müssen kein Mitglied der Volkssolidarität sein.

Bestellung

Werktags können Sie auf der Grundlage des wöchentlichen Speiseplans Ihre Bestellung direkt dem Essenfahrer mitgeben, telefonisch durchstellen oder schriftlich per Fax oder E-Mail übermitteln. Bestelländerungen für den Folgetag sind täglich von 8-13 Uhr möglich. Für das laufende Wochenende sind Änderungen bis Mittwoch 13 Uhr abzugeben.

Lieferung und Bezahlung

Die Lieferung erfolgt **Frei Haus!** Das Samstagessen wird am Donnerstag und das Sonntagessen am Freitag ausgeliefert. ***Die Sa/So/Feiertags-Essen sind Kühlkost-Essen.**

Die **Bezahlung erfolgt jeweils am Monatsende** ganz einfach per Abbuchung von Ihrem Konto oder durch Ihre eigene Überweisung.

Wichtig!

Alle Speisen, bis auf die Wochenendessen, sind zum sofortigen Verzehr bestimmt! Kühlkost muss dauerhaft gekühlt werden, bis Sie diese zu Ihrer gewünschten Essenszeit erhitzen und damit zu Ende garen - so gelangt sie frisch auf Ihren Tisch! Beim Erwärmen in der Mikrowelle bitte ausschließlich geeignetes Mikrowellengeschirr verwenden!

ACHTUNG: Fisch und Fischfilet sind nicht grätenfrei!

Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen

1 Farbstoff, 2/17/18/19 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Zucker und Süßungsmittel, 11/28 Phenylalaninquelle (Aspartam), 12 bei übermäßigem Verzehr abführend, 13 Milcheiweiß, 20 Chinin, 21/31/37 Coffein, 26 bestrahlt, 27 unter Schutzatmosphäre verpackt, 29/30 Süßholz, 32 zugesetzte Pflanzensterine, 33 zugesetzte Pflanzenstanolen, 34 kann Aktivität u. Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen, 35 aus Fleischstücken zusammengesetzt, 36 aus Fischstückstücken zusammengesetzt, 38 Nanopartikel

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 Kaschunüsse, h5 Pekannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Makadamianüsse, h9 Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfid, m Lupine, n Weichtiere