

Speiseplan 26.08. - 01.09.2019

Name:

| KW 35 | Montag | | Dienstag | | Mittwoch | | Donnerstag | | Freitag | | Samstag * | | Sonntag * | |
|---|---|------------------------------|---|-------------------------------|---|---------------------------------------|--|-----------------------------|---|-----------------------------|--|----------------------------------|---|-----------------------|
| Vollkost 5,80 € kcal | Kohlroulade mit herzhafter Soße Salzkartoffeln 496 | c,g a 1,2 3,4 10 | Hähnchenleber in Zwiebelsoße Rotkohl Kartoffelpüree 482 | g,i h 1,2 3,4 13 | Boulette mit pikanter Soße Rosenkohl Kartoffelpüree 580 | a,a1 c,i j,13 35 2,3 1 | Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfeln in Tomatensoße <u>dazu:</u> Reibekäse 430 | a,g i,h 4,3 2,1 | Gebackener Fisch Currysoße Gemischten Gemüse Salzkartoffeln 385 | a,h i,j 1,2 | Wirsingkohlroulade mit leichter Kümmelsoße Salzkartoffeln 489 | a,c f,g i,j 1,2 3 | Schweinesteak mit Parikagemüse und Salzkartoffeln 348 | a,g 1,2 4 10 |
| Leichte Vollkost 5,85 € kcal | Gedünst. Fischfilet an Honig-Senfsoße mit Kartoffelpüree und Brokkoli 615 | c i a 2,3 10 | Bratwurstschnecke an Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 489 | a,c f,g i,j 1,2 3 | Hähnchengulasch in Kapernsoße Mischgemüse Salzkartoffeln 505 | a,c f,g i,j 2,3 | Schweinekopfsülze mit Remouladensoße Röstkartoffeln Gewürzgurke 624 | h,a g 13 2,3 | 2 Kapernklopse süß-saure Soße mit Kartoffelpüree Möhrengemüse 466 | d,a g 1,2 3 | Kalbsragout mit Kräutern Mischpilzen und Reis 412 | a,g i,j 2,0 13 10 | Putenbraten mit Kaisergemüse Petersilienkartoffeln 474 | a,g i,j 2 10 |
| Eintopf 5,75 € kcal | Kohlrabieintopf mit frischem Suppengemüse und Rindfleisch 382 | a g i 2 3 10 | Grüne Bohneneintopf mit frischem Suppengemüse und Kasselerfleisch 359 | a g i 2 3 | Fadennudelsuppe mit frischem Suppengemüse Geflügelfleisch <u>dazu:</u> Obst 382 | a g 2 3 10 | Kartoffelsuppe mit frischem Suppengemüse 1 Wiener Würschen 285 | j i l 10 2 3 | Gebundener Möhreintopf und frischem Suppengemüse und Rindfleisch 336 | a g i 2 3 10 | Gelbe-Erbse Eintopf mit frischem Suppengemüse Rauchfleischeinlage 374 | a,g h,i l 2,3 3 4 | Kaisergemüse-eintopf mit gelben Rübchen und Rindfleisch 275 | a g 2 3 |
| Vegetarische Kost 5,70 € kcal | Nudeln mit Zucchini, Tomaten, Zuckerschoten, Oliven Frühlingszwiebeln <u>dazu:</u> Gebäck 245 | a,h 6 13 | Gemüseragout in Holländischer Soße Kartoffel <u>dazu:</u> Joghurt 588 | g,13 2 10 | Milchreis mit warmem Apfelmus <u>dazu:</u> Zucker und Zimt 630 | g 2 10 13 | 2 gekochten Eier in leichter Senfsoße mit Salzkartoffeln und Sommergemüse 528 | a i h 4 13 | Schmetterlingsnudeln Gemüsebolognese (Wurzelgemüse und Tomate) <u>dazu:</u> Reibekäse 358 | a i g 10 | * Kühlkost Unser Partner, die WEIDEMANN Catering GmbH, ist zertifiziert nach:  VOLKSSOLIDARITÄT Landesverband Berlin e.V. Fahrbarer Mittagstisch Speiseplan 26.08. - 01.09.2019 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 | Lambraten Zwiebelsoße Salzkartoffeln mit grünen Bohnen 617 | a g 5,1 2 | Schweineroulade mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 446 | c,f g,i j 13 2,3 | Rinderbraten Rosenkohl und Salzkartoffeln 423 | g 1 2 3 | Kasselerkammsteak Zwiebelsoße auf buntem Sauerkraut Kartoffeln 462 | i,a 2,3 4,8 10 | Putensteak mit Spargelragout Salzkartoffeln 512 | a,h 1,2 13 | | | | |
| Mini Kost 5,20 € kcal | Milchgriß mit Fruchtsoße 207 | i a 2,3 | Hähnchenleber in Zwiebelsoße Rotkohl Kartoffelpüree 256 | g,i h 1,2 3,4 13 | 2 kleine Bouletten mit pikanter Soße Rosenkohl Salzkartoffeln 284 | a,c f,g i,j 2,3 | 1 Fleischkloß in Kapernsoße Erbsengemüse Salzkartoffeln 292 | a,c f,g i,j 2,3 | 2 Hackbällchen Champignonrahmsoße Kartoffelpüree Möhrengemüse 315 | a i 10,g | | | | |

bitte wenden

Änderungen vorbehalten

Speiseplan 26.08. - 01.09.2019

| Mo-Fr | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | |
|--|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---|--------------------------------------|
| Abendbrot Kalt 5,85 € kcal | Schweinebraten Bierwurst Salami Gouda Brot, Butter 415 | 13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a | Kartoffelsalat mit Majonnaise 4 Partybouletten Gewürzgurke Senf 382 | 13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a | Leberwurst Bauernschinken Schmelzkäse Paprikalyoner Brot, Butter 450 | 13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a | Griechischer Bauernsalat 2 Hackfleischröllchen Senf, Brot 370 | 13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a | Kochschinken Geflügeljagdwurst Lachsschinken Emmentaler Brot, Butter 430 | 13,a 1, 2 3, 4 i, j, h a |
| Dessert 1,50 € kcal | Heidelbeerjoghurt 104 | 9,1,g 13,a | Kirschquark Dessert 120 | 10 g | Erdbeer-Sahne-Pudding 117 | 9,1,g 13,a | Grießpudding mit Erdbeersoße 122 | 9,1,g 13,a | Mangojoghurt 103 | 9,1,g 13,a |
| Spezial Menü 8,50 € kcal | Montag  | | Dienstag Dibbellabbes Kartoffel-Speckpfanne mit Lauch und Zwiebeln | i,j a,f g 1,4 10 | Mittwoch Schwenkbrodde mit Zwibble und Erdäpfle (Schweinesteak mit Zwiebelsoße) | g, a 1, i,j 2 3 | Donnerstag Stubberde mit gerollten Würzfleisch Bratensoße Röstzwiebeln | i,a 2,3 4,8 10,1 13 | Freitag  | |

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



VOLKSSOLIDARITÄT
Landesverband Berlin e.V.
Fahrbarer Mittagstisch

Speiseplan
26.08. - 01.09.2019
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 zusammengefügt, 36 aus Fischstückstücken zusammengefügt, 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, i Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfid, m Lupine, n Weichtiere