

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Frühstück	1, 5, 6, 17, 21 Acai Smoothie Bowl mit Granola und frischen Beeren	1, 5, 6, 17, 21 Acai Smoothie Bowl mit Granola und frischen Beeren	Grashopper Smoothie Ananas, Banane, Spinat, Mango, Kokos - vegan	Grashopper Smoothie Ananas, Banane, Spinat, Mango, Kokos - vegan	16 Beeren Smoothie vegetarisch		
gesunder Snack	17, 24 Bunter Frühlingsobstsalat	17, 24 Bunter Frühlingsobstsalat	16, 104 Griechischer Bauernsalat	16, 104 Griechischer Bauernsalat	17, 18, 20, 21 Nussmischung - 30 g vegan		
Kleine Mahlzeit	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Hackfleisch-Feta Fleisch - 6,00 Euro	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Hackfleisch-Feta Fleisch - 6,00 Euro	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Hackfleisch-Feta Fleisch - 6,00 Euro	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Hackfleisch-Feta Fleisch - 6,00 Euro	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Hackfleisch-Feta Fleisch - 6,00 Euro		
Menü 1	1, 2, 16 Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus mit Vanillesoße und Mohn vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	16 Gedämpfte Drillinge mit Grillgemüse und Sauerrahmdip vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 16, 27, 29, 102, 106, 107, 108 Vegetarisches Geschnetzeltes mit Kartoffelpüree vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 14, 15, 108 Süßkartoffel-Gnocchi mit Grill-Gemüse, Orangensoße und salzigen Erdnüssen vegan - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	15 Chili sin carne mit Reis und Beilagensalat vegan - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 12, 16, 21 Tomatensuppe mit Basilikumpesto, Parmesan und Baguette vegan - 5,50 Euro	1, 2, 12, 16, 21 Tomatensuppe mit Basilikumpesto, Parmesan und Baguette vegan - 5,50 Euro
Menü 2	1, 2, 16, 27 vegane Köttbullar mit Tomatensoße, Tagliatelle und geriebenem Mozzarella vegan - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 12, 16, 102, 106 Gemüseboulette mit Erbsen-Karottengemüse, Kartoffeln und Sauerrahmdip vegetarisch / vegan möglich - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 28, 106, 108 CousCous-Pfanne mit Kichererbsen-Kürbis-Falafel und NENI Hummus vegan - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 5, 26 Mini-Maultaschen mit Gemüsecurry und Beilagensalat vegan - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 12, 16, 105 Kartoffel-Blumenkohlauflauf mit Kerbelsoße vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro		
Menü 3	1, 2, 11, 12, 15, 27, 102, 108 Chicken Curry mit Basmatireis Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	12, 16 Hähnchenbrust à la Pesto Rosso mit cremiger Polenta und Beilagensalat Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	16, 17, 21, 27 Rindfleisch Curry Masala mit Reis, Cashewkernen und Beilagensalat Fleisch - Mitarbeiter: 6,80 Euro / Gäste 8,30 Euro	1, 2, 4, 17, 18 Putenschnitzel mit Mandel-Brokkoli, Rahmsoße und Kartoffeln Fleisch - Mitarbeiter: 6,80 Euro / Gäste 8,30 Euro	1, 2, 13, 16, 29, 103, 107, 108 Gedünstetes Kabeljaufilet mit Schmorgurken und gedämpften Drillingen Fisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro		
Dessert	16, 102, 106 Vanillepudding mit Schokoladensauce vegetarisch	16, 102, 106 Vanillepudding mit Schokoladensauce vegetarisch	16, 102, 106 Vanillepudding mit Schokoladensauce	16 Straciatellaquark	16 Straciatellaquark vegetarisch		

Allergene & Zusatzstoffe:
1 - Gluten; 2 - Gluten/Weizen; 4 - Gluten/Gerste; 5 - Gluten/Hafer; 6 - Gluten/Dinkel; 11 - Krebstiere; 12 - Eier; 13 - Fisch; 14 - Erdnuss; 15 - Soja; 16 - Milch; 17 - Schalenfrüchte; 18 - Schalenfrüchte/Mandeln; 20 - Schalenfrüchte/Walnuss; 21 - Schalenfrüchte/Kaschnuss; 24 - Schalenfrüchte/Pistazie; 26 - Sellerie; 27 - Senf; 28 - Sesamsamen; 29 - Schwefeldioxid und Sulfat; 102 - mit Farbstoff; 103 - gewachst; 104 - geschwärzt; 105 - mit Phosphat; 106 - mit Konservierungsstoff; 107 - geschwefelt; 108 - mit Antioxidationsmittel

Adresse: Krankenhaus Waldfriede e.V., Argentinische Allee 40, 14163, Berlin, Deutschland