Cafeteria Speiseplan: 08.09. - 14.09.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Tag der offenen Tür
Frühstück	Caribbean Feeling Smoothie Apfel, Ananas, Erdbeere, Kokosmilch - vegan	Caribbean Feeling Smoothie Apfel, Ananas, Erdbeere, Kokosmilch - vegan	1, 5, 6, 16 Joghurt mit Hafergranola und Mango vegetarisch	1, 5, 6, 16 Joghurt mit Hafergranola und Mango vegetarisch	Multi V Smoothie Apfel, Orange, Karotte, Mango, Zitrone - vegan		
gesunder Snack	Kichererbsen-Tomatensalat vegan	Kichererbsen-Tomatensalat vegan	16, 21 Tomate-Mozzarella-Becher vegetarisch	16, 21 Tomate-Mozzarella-Becher vegetarisch	16, 21 Tomate-Mozzarella-Becher vegetarisch		
kleine Mahlzeit	1, 2, 4, 12, 16, 17, 21, 29, 106, 108 Panino Brie & Spinat 4,50 Euro	1, 2, 4, 12, 16, 17, 21, 29, 106, 108 Panino Brie & Spinat 4,50 Euro	1, 2, 4, 12, 16, 17, 21, 29, 106, 108 Panino Brie & Spinat 4,50 Euro	1, 2, 4, 12, 16, 17, 21, 29, 106, 108 Panino Brie & Spinat 4,50 Euro	1, 2, 4, 12, 16, 17, 21, 29, 106, 108 Panino Brie & Spinat 4,50 Euro		
Menü 1	1, 2, 12, 15, 16, 101, 102, 108 Hirtenrolle mit Paprika-Mais-Gemüse und Reis vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	15, 17, 21, 102, 106, 108 Kokos-Spinat-Curry mit Basmatireis vegan - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 16, 102 Grießbrei mit Kirschkompott vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 12, 16, 106 Spätzle-Gemüsepfanne mit Kräutersoße und Parmesan vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	15, 27 Süßkartoffel Curry mit Basmatireis vegan - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	1, 2, 15, 16 Kürbis-Zitronengras-Suppe mit Hähnchenspieß, Kürbiskernen, Chili und Baguette Fleisch - 5,50 Euro	
Menü 2	1, 2, 12, 16, 17, 21, 101, 106 Gnocchiauflauf mit Pesto Rahmsoße vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 12, 16, 106 Spinat-Tortellini mit Tomaten-Gemüsesugo und Parmesan vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 16 Pfannengemüse mit Grünkernrisotto vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 16, 102, 106 Wirsing-Gemüse mit Linsen und Penne vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 12, 15, 106, 108 Spinatknödel mit Kürbis-Tomatenragout und Parmesan vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro		
Menü 3	15, 27 Gelbes Hähnchencurry mit Reis und Beilagensalat Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	12, 16, 27, 28, 108 Lammhackröllchen mit Tamarindensoße, Süßkartoffelstampf und Beilagensalat Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	1, 2, 16, 26, 27 Geflügel-Hacksteak mit Gemüse-CousCous-Pfanne Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	16, 102 Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelknödel Fleisch - Mitarbeiter: 6,80 Euro / Gäste 8,30 Euro	1, 2, 13, 16, 29, 101, 102, 106, 108 Fischfilet Bordelaise mit Kartoffeln, Dillssoße und Tomatensalat Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro		
Dessert	1, 2, 12, 16 Birnen-Tiramisu	1, 2, 12, 16 Birnen-Tiramisu	1, 2, 12, 16 Birnen-Tiramisu	1, 2, 16, 102 Grießbrei mit Kirschkompott	1, 2, 16, 102 Grießbrei mit Kirschkompott		

Allergene & Zusatzstoffe:

1 - Gluten; 2 - Gluten/Weizen; 4 - Gluten/Gerste; 5 - Gluten/Hafer; 6 - Gluten/Dinkel; 12 - Eier; 13 - Fisch; 15 - Soja; 16 - Milch; 17 - Schalenfrüchte; 21 - Schalenfrüchte/Kaschnuss; 26 - Sellerie; 27 - Senf; 28 - Sesamsamen; 29 - Schwefeldioxid und Sulfat; 101 - mit Geschmacksverstärker; 102 - mit Farbstoff; 106 - mit Konservierungsstoff; 108 - mit Antioxidationsmittel

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