

Cafeteria Speiseplan: 19.10. - 25.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Kleine Mahlzeit	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Zucchini, Tomate, Feta vegetarisch	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Zucchini, Tomate, Feta vegetarisch	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Zucchini, Tomate, Feta vegetarisch	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Zucchini, Tomate, Feta vegetarisch	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Zucchini, Tomate, Feta vegetarisch	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Zucchini, Tomate, Feta vegetarisch	1, 2, 12, 16, 102 Quiche: Zucchini, Tomate, Feta vegetarisch
Menü 1	1, 2, 12, 16, 102 Blumenkohlbratling mit Kartoffelpüree und Kräuterdill-Soße vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 12, 15, 16, 102, 106 Penne mit Soja-Bolognese, Parmesan und Beilagensalat vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	16 Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl und Beilagensalat vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	16 Grillgemüse mit Rosmarin-Kartoffeln und Sauerrahmdip vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 4, 12, 16, 105, 108 Steckrüben-Kartoffel-Auflauf mit Beilagensalat vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 26, 105, 106, 108 Erbseintopf mit Wiener Fleisch	1, 2, 26, 105, 106, 108 Erbseintopf mit Wiener Fleisch
Menü 2	1, 2, 15, 102 Gemüselasagne mit Beilagensalat vegan - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 102 mit CousCous gefüllte Paprikaschote mit Reis und Paprika-Tomatensoße vegan - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	102, 108 Spinat-Tomaten-Kichererbsencurry mit Basmatireis vegan - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 12, 16 Kürbisravioli auf Gemüsebett mit Parmesan und Beilagensalat vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 16, 29, 106, 107, 108 Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und mariniertem Feta und Beilagensalat vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro		
Menü 3	1, 2, 14, 15, 16, 26 Hähnchenbrust mit Kokos-Erdnussoße und Gemüsereis Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	Zitronenhähnchen mit Kartoffeln und mediterranem Zucchini-Tomaten-Gemüse Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	16, 26, 27 Grünkohl mit Merguez und Kartoffeln Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	16, 27 Gefüllte Hähnchenroulade mit Thymian-Möhren und Kartoffelpüree Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	1, 2, 12, 13, 15, 16, 27, 102, 103, 106, 108, 110, 111 Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade Fisch -Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro		
Dessert	16, 109, 111 Mango-Aprikosen-Joghurt 2 Euro	1, 3, 4, 16 Karamell-Zwetschgen mit Quarkdessert und Pumpernickelcrumble 2 Euro	16 Heidelbeer-Holunder Quark 2 Euro	16, 102, 105 Schokoladenpudding mit Vanillesoße 2 Euro	1, 3, 4, 16 Karamell-Zwetschgen mit Quarkdessert und Pumpernickelcrumble		

Allergene & Zusatzstoffe:

1 - Gluten; 2 - Gluten/ Weizen; 3 - Gluten/ Roggen; 4 - Gluten/ Gerste; 12 - Eier; 13 - Fisch; 14 - Erdnuss; 15 - Soja; 16 - Milch; 26 - Sellerie; 27 - Senf; 29 - Schwefeldioxid und Sulfit; 102 - mit Farbstoff; 103 - gewachst; 105 - mit Phosphat; 106 - mit Konservierungsstoff; 107 - geschwefelt; 108 - mit Antioxidationsmittel; 109 - enthält eine Phenylalaninquelle; 110 - mit Süßungsmittel; 111 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Adresse: Krankenhaus Waldfriede e.V., Argentinische Allee 40, 14163, Berlin, Deutschland, 030-818108558, verpflegung@waldfriede.de