

Cafeteria Speiseplan: 27.10. - 31.10.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Frühstück	Passionsfrucht-Smoothie vegan	Passionsfrucht-Smoothie vegan	1, 2, 3, 4, 5, 6, 16, 29 Waldfriede Müsli vegetarisch	1, 2, 3, 4, 5, 6, 16, 29 Waldfriede Müsli vegetarisch	16 Mango Lassi vegetarisch		
gesunder Snack	16, 119 Chia Tiramisu vegetarisch	16, 119 Chia Tiramisu vegetarisch	27, 106, 108 Hummus mit Gemüsesticks vegan	27, 106, 108 Hummus mit Gemüsesticks vegan	27, 106, 108 Hummus mit Gemüsesticks vegan		
kleine Mahlzeit	1, 2, 4, 16, 26, 28, 102 Panino Pulled Chicken Fleisch - 4,50 Euro	1, 2, 4, 16, 26, 28, 102 Panino Pulled Chicken Fleisch - 4,50 Euro	1, 2, 4, 16, 26, 28, 102 Panino Pulled Chicken Fleisch - 4,50 Euro	1, 2, 4, 16, 26, 28, 102 Panino Pulled Chicken Fleisch - 4,50 Euro	1, 2, 4, 16, 26, 28, 102 Panino Pulled Chicken Fleisch - 4,50 Euro		
Menü 1	16 Quinoa-Gemüsepfanne mit Kräuterdip vegetarisch /vegan möglich - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 12, 16, 26, 102 Schupfnudeln mit Champignon-Kastanienragout und Beilagensalat vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 12, 16, 27, 29, 102, 108, 110 Rote-Bete-Gersottea mit Meerrettich-Zitronensoße und bunten Rübensgemüse vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 12, 16, 29, 105, 107, 108 Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Korbelssoße und Beilagensalat vegetarisch - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	16, 27, 102 Rotes Linsendal mit Minze-Joghurt dip und Kokosreis vegetarisch / vegan möglich - Mitarbeiter: 5,00 Euro / Gäste 6,50 Euro	1, 2, 26, 105, 106, 108 Linseneintopf mit Geflügelwiener Fleisch - 5,50 Euro	1, 2, 26, 105, 106, 108 Linseneintopf mit Geflügelwiener Fleisch - 5,50 Euro
Menü 2	1, 2, 12, 16, 27, 29, 102, 106, 107, 108 Gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und Gurkensalat vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 28, 106, 108 Frittierte Aubergine in Tomatensoße mit Bulgur und Neni Hummus vegan - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 15 Panaeng-Pilz-Curry mit Reis vegan - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 12, 16, 26, 102 Vegetarische Maultaschen mit Rahmwirsing und Beilagensalat vegetarisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	1, 2, 13, 16, 102, 103, 106 Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing Fisch - Mitarbeiter: 5,50 Euro / Gäste 7,00 Euro	26, 102 Linseneintopf mit veganer Wiener vegan - 5,50 Euro	26, 102 Linseneintopf mit veganer Wiener vegan - 5,50 Euro
Menü 3	16, 26, 27 Grünkohl mit Merguez und Kartoffeln Fleisch - Mitarbeiter: 6,80 Euro / Gäste 8,30 Euro	1, 2, 16, 101, 102, 108 Hähnchenschnitzel in Parmesanhülle mit Ratatouille und Reis Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	12, 15, 16 Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen und Spätzle Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	Geflügelbratwurst mit Kartoffeln, Bratensoße und Weißkrautsalat Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro	16, 17, 18 Indisches Butterchicken mit Basmatireis mit Beilagensalat Fleisch - Mitarbeiter: 6,00 Euro / Gäste 7,50 Euro		
Dessert	16 Kirschquark vegetarisch	16, 102 Vanillequark vegetarisch	1, 2, 12, 16, 119 Schokoladen-Tiramisu vegetarisch	1, 2, 12, 16, 119 Schokoladen-Tiramisu vegetarisch	16, 102, 105 Kirschgrütze mit Vanillesoße vegetarisch		

Allergene & Zusatzstoffe:

1 - Gluten; 2 - Gluten/Weizen; 3 - Gluten/Roggen; 4 - Gluten/Gerste; 5 - Gluten/Hafer; 6 - Gluten/Dinkel; 12 - Eier; 13 - Fisch; 15 - Soja; 16 - Milch; 17 - Schalenfrüchte; 18 - Schalenfrüchte/Mandeln; 26 - Sellerie; 27 - Senf; 28 - Sesamsamen; 29 - Schwefeldioxid und Sulfat; 101 - mit Geschmacksverstärker; 102 - mit Farbstoff; 103 - gewachst; 105 - mit Phosphat; 106 - mit Konservierungsstoff; 107 - geschwefelt; 108 - mit Antioxidationsmittel; 110 - mit Süßungsmittel; 119 - koffeinhaltig

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