

Cafeteria Speiseplan: 26.01.-01.02.26

Kein Bild ausgewählt

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Frühstück	1, 5, 6, 17, 18 Cinnamon Bowl mit Hafergranola, Granatapfelnüssen und Mandeln - vegan	1, 5, 6, 17, 18 Cinnamon Bowl mit Hafergranola, Granatapfelnüssen und Mandeln - vegan	Grashopper Smoothie Ananas, Banane, Spinat, Mango, Kokos - vegan	Grashopper Smoothie Ananas, Banane, Spinat, Mango, Kokos - vegan	16 Beeren Smoothie vegetarisch		
gesunder Snack	16, 17, 20, 27, 106, 112 Rote Bete-Feta-Salat	16, 17, 20, 27, 106, 112 Rote Bete-Feta-Salat	17, 20 Winterlicher Obstsalat	17, 20 Winterlicher Obstsalat	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 Tomatenuppe mit Basilikumpesto, Parmesan und Baguette vegan - 5,50 Euro	1, 2, 12, 16, 21 Tomatenuppe 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-Kartoffelgemüse, 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	16, 26, 29, 102 Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und Flanderngemüse 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 Straciattellaquark	16 Straciattellaquark vegetarisch		

Allergene & Zusatzstoffe:

1 - Gluten; 2 - Gluten/Weizen; 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; 26 - Sellerie; 27 - Senf; 28 - Sesamsamen; 29 - Schwefeldioxid und Sulfat; 102 - mit Farbstoff; 103 - gewachst; 105 - mit Phosphat; 106 - mit Konservierungsstoff; 107 - geschwefelt; 108 - mit Antioxidationsmittel; 112 - Säuerungsmittel

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