

## Mittagsspeiseplan

**Öffnungszeiten:**  
Montag bis Donnerstag 7.30 bis 09.00Uhr / 11.00 bis 13.30 Uhr  
Freitag 7.30 bis 09.00Uhr / 11.00 bis 13.00 Uhr  
Mittagstisch von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr  
Freitag von 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Pasta-Gericht

ohne Fleisch  
(Schwein, Geflügel, Rind)

veganes Gericht

Kantine in der:  
Deutsche Rentenversicherung  
Berlin-Brandenburg  
Küchenleiterbüro  
Tel. 551-1920

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Zusatzangebote

04. KW	Tagesuppe 0,80 € mini (100 ml) zum Stammessen Tagesdessert 0,80 € mini (80 ml) zum Stammessen Tagesuppe 1,50 € Standard 200 ml	<u>Stammessen</u> 4,20 € inkl. wahlweise der Tagesuppe, Tagesdessert oder 1 Getränk 0,15 l	<u>Hauptgericht</u> 4,80 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar	<u>Trendgericht</u> 5,50 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar
<b>Montag</b> 23.01.2023	Französische Zwiebelsuppe mit Schnittlauch g 90 Ananaskompott 11 90	Fischcurry (Seehecht) mit Gemüsejulien und Dillkartoffeln aw, d, g, 3 529	Schweinesteak mit Letscho, Bratkartoffeln und Salatgarnitur aw, 3 610	Geflügelpizza mit frischen Champignons, Kirschtomaten, Ruccola und Mozzarella überbacken aw, g, 1, 11 570
<b>Dienstag</b> 24.01.2023	Florentiner Tomatensuppe mit Nudeln und Blattspinat aw, i 120 Pfirsichjoghurt g, 11 80	Berliner Löffelersben mit Wiener Würstchen und Vollkornbrotst Scheibe aw, ar, 1, 2, 3, 4, 11 490	Hausgemachte Königsberger Kochklopse (Schweinefleisch) mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat aw, c, g, 3, 11 560	Backkäse "Athena" (Weichkäse griechische Art) mit Farfalle und Tomatensauce aw, c 450
<b>Mittwoch</b> 25.01.2023	Sauerkrautsuppe mit Schinkenstreifen 2, 3, 8 120 Bayrisch Creme g, 11 235	Zwiebelfleisch (vom Schwein) mit Spätzle aw 690	Reis-Linsen-Bratlinge (Haferflocken, Magerquark, Honig, Knoblauch, Dinkelvollkornmehl) auf Ratatouillegemüse und Salatgarnitur aw, ar, g 490	Hähnchenbrust mit frischen Champignons und Kartoffelkroketten aw, g, 11 710
<b>Donnerstag</b> 26.01.2023	Passierte Möhren-Orangensuppe aw 90 Karamelpudding mit Himbeersauce g, 11 110	2 gekochte Eier in Senfsauce dazu Salzkartoffeln und Apfel-Möhrensalat aw, c, g, j, 3, 11 610	Putensteak mit Zwiebelbohnen und Pariser Kräuterkartoffeln aw, 3 590	Italienische Schnitzelrouladen (Schweinelachser) mit Parmaschinken und Gorgonzola auf Tagliatelle mit Cocktailtomaten aw, g, 1, 2, 3, 11 660
<b>Freitag</b> 27.01.2023	Geflügelrahmsuppe mit Wurzelgemüse aw, i, g 120 Götterspeise mit Vanillesauce g, 11 90	Schmorkohl mit Hackfleischbällchen (vom Schwein) und Kartoffelpüree aw, c, f, i, j, g, 3, 11 520	Knusper-Seefisch (Seelachs) mit Bratkartoffeln und Remouladensauce aw, c, d, f, 2, 3, 11 680	Schönes Wochenende

Bitte beachten Sie das Salatbuffet und unser Tagesangebot mit Desserts.  
Gäste, die nicht Beschäftigte der Dienststelle sind (Fremdesser), zahlen einen Aufschlag für das Mittagessen von 0,50 €.

Allergen-Kennzeichnung  
aw ) glutenhaltige Getreide (Weizen) ar ) glutenhaltige Getreide (Roggen) b ) Krebstiere (-Erzeugnisse) c ) Eier (-Erzeugnisse)  
d ) Fisch (-Erzeugnisse) e ) Erdnüsse (-Erzeugnisse) f ) Soja (-Erzeugnisse) g ) Milch (- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)  
h ) Schalenfrüchte i ) Sellerie (-Erzeugnisse) j ) Senf (-Erzeugnisse) k ) Sesam (-Erzeugnisse)  
l ) Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg /kg/l m ) Lupinen (-Erzeugnisse) n ) Weichtiere (-Erzeugnisse)

**GUTEN  
APPETIT**

Änderungen vorbehalten!

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe  
1 ) mit Farbstoff 2 ) mit Konservierungsstoff 3 ) mit Antioxidationsmittel 4 ) mit Geschmacksverstärker  
5 ) geschwefelt 6 ) geschwärtzt 7 ) gewachst 8 ) mit Phosphat 9 ) mit Süßungsmitteln  
10 ) enthält eine Phenylalaninquelle 11 ) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12 ) mit Zuckeraustauschstoffen  
13 ) mit Chinin 14 ) mit Koffein