

## 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 regelmäßig wechselnden Zusatzangebote

08. KW	<b>Tagessuppe 0,80 €</b> mini (100 ml) zum Stammessen <b>Tagessedert 0,80 €</b> mini (80 ml) zum Stammessen <b>Tagessuppe 1,50 €</b> Standard 200 ml	<b>Stammessen</b> 4,20 € inkl. wahlweise der Tagessuppe, Tagesdessert oder 1 Getränk 0,15 l	<b>Hauptgericht</b> 4,80 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar	<b>Trendgericht</b> 5,50 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar
<b>Montag</b> 19.02.2024	Grüne Erbsensuppe mit Reis aw, g 90 Himbeerjoghurt g, 11 80	<b>Rahmspinat</b> mit 2 Spiegeleier und Salzkartoffeln aw, c, g, 3 580	<b>1/4 Grillhähnchen</b> mit Letscho, Pommes frites und Salatgarnitur aw 690	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> auf Paprika-Zwiebel-Gemüse dazu Basmatireis aw, d 590
<b>Dienstag</b> 20.02.2024	Blumenkohl-cremesuppe aw, g 130 Bayrisch Creme g, 11 235	<b>Krautgulasch</b> vom Schwein mit Salzkartoffeln aw, 3 440	<b>Gnocchipfanne</b> mit Blattspinat und Lachswürfeln in Meerrettich-Sahnesauce aw, c, d, g, 3 590	<b>Gebratene Hähnchenstücke</b> mit Champignons und Cocktailtomaten dazu Tagliatelle aw, 5 670
<b>Mittwoch</b> 21.02.2024	Gulaschsuppe (Schwein) mit Paprika aw, i 130 Apfelquark g, 11 90	auch vegetarisch erhältlich Terrine <b>Pikanter Linseneintopf</b> mit Mini-Knacker und Vollkornbrot aw, ar, i, j, 2, 3, 11 710	<b>Hausgemachte Kohlroulade</b> (mit Schweinehack) mit Schmorkohlsauce und Kartoffeln aw, c, 3 529	<b>Rosenkohlomelett</b> mit Brie-Käse und frischen Salat aw, c, g, 3 580
<b>Donnerstag</b> 22.02.2024	Italienische Käsesuppe aw, g, 1 130 Götterspeise Kirsch mit Vanillesauce g, 11 76	<b>3 Hefeklöße</b> mit Blaubeersauce aw, g, 11 820	<b>Panierte Hähnchenbrust</b> mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl aw, c, g, 3, 11 630	<b>Schaschlikspieß</b> (Schweinefleisch, Gurke, Zwiebel, Paprika) mit scharfer Sauce, Kartoffelkroketten und Salatgarnitur aw, 2, 3, 11 710
<b>Freitag</b> 23.02.2024	Geflügelbouillon mit Basmatireis i 90 Mandarinenkompott 11 90	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Mozzarella Sauce "Toskana Art" mit Auberginen, Tomate, Zucchini und Champignons aw, g, 5, 11 610	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> (Schweinehack) mit Mischgemüse (Möhren, Erbsen) und Salzkartoffeln aw, c, 3 730	<b>Schönes Wochenende</b>

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) geschwärzt 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