

## 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

29. KW	Tagessuppe 0,80 € mini (100 ml) zum Stammessen Tagesdessert 0,80 € mini (80 ml) zum Stammessen Tagessuppe 1,50 € Standard 200 ml	<u>Stammessen</u> 4,20 € inkl. wahlweise der Tagessuppe, 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> 17.07.2023	Minestrone mit Hähnchenfleisch i 75  Pfirsichquark g, 11 90	<b>Wurstgulasch</b> (Schwein) mit Tomate und Paprika dazu Spirelli aw, j, 2, 3, 11 780	<b>Alaska-Seelachsfilet Crispy</b> (Backteig) mit Honig-Senfsauce, Salzkartoffeln und bunten Salat aw, c, d, g, i, 3, 630	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit thailändischem Currygemüse dazu Basmatireis aw, i 670
<b>Dienstag</b> 18.07.2023	Tomaten-Basilikum-Suppe "vegetarisch" aw, i 127  Mangojoghurt g, 11 80	<b>2 gekochte Eier</b> mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat aw, c, g, j, 2, 3, 11 610	<b>Hausgemachte Boulette</b> (Schweinehack) mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und Kräutermöhrrchen aw, c, j, 3 560	<b>Pizza "Traditionale"</b> mit Salami, Peperoni und Käse aw, g, 1, 2, 3, 5, 11 710
<b>Mittwoch</b> 19.07.2023	Weißkohlsuppe mit Schweinefleisch i 100  Creme Tiramisu g, 11, 16 160	<b>Terrine Chili con Carne</b> (mexikanisches Bohnengericht mit Schweinehack) dazu 1 Scheibe Brot aw 630	<b>1/4 Hähnchen</b> mit Rahmsauce, Selleriepüree und Erbsengemüse aw, c, f, i, j, g, 3, 11 690	<b>Grill Filet "Tomate Kräuter"</b> (Alaska Seelachs) mit Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Salzkartoffeln aw, c, d, g, i, j, 3 730
<b>Donnerstag</b> 20.07.2023	Scharfe Maiscremesuppe aw 110  Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce g, 11 90	<b>2 Gemüse-Knusperbagel</b> mit Schnittlauchquark und Rosmarinkartoffeln aw, c, g, i, 3 590	<b>Glacierter Schweinebraten</b> mit Kümmeljus, Salzkartoffeln und Sauerkohl aw, 3, 11 580	<b>Cabanossispißchen</b> mit scharfer Sauce, Kartoffelchips und Buttererbse aw, i, j, 2, 3, 11 670
<b>Freitag</b> 21.07.2023	Portugiesischer Fischtopf (Paprika, Seelachs, Creme Fraiche) d, i 110  Mango-Buttermilch-Mousse g, 11 189	<b>2 Puztacklößchen</b> (Schweinehack) mit Letscho und Kartoffelpüree dazu Salatbeilage aw, c, f, i, j, g, 3, 11 590	<b>Makkaroni-Spinat Auflauf</b> mit Käse (Gouda) gratiniert aw, g, 1, 11 690	<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