

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 täglichen weiteren Zusatzeangebote

29. KW	Tagessuppe 0,80 € mini (100 ml) zum Stammessen Tagessdessert 0,80 € mini (80 ml) zum Stammessen Tagessuppe 1,50 € Standard 200 ml	Stammessen 4,50 € inkl. wahlweise der Tagessuppe, Tagessdessert oder 1 Getränk 0,15 l	Hauptgericht 5,50 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar	Trendgericht 6,20 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar
Montag 15.07.2024	Minestrone mit Hähnchenfleisch i 75 Pfirsichquark g, 11 90	Kräuterröhrei mit Blumenkohl und Semmelbutter in holländischer Sauce und Kartoffelpüree aw, c, g, 3 510	Hähnchen "Cordon bleu" mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree aw, c, g, 1, 2, 3, 11 570	Gefüllte Riesenchampignons mit Frischkäse dazu Gnocchi und Sahnesauce c, g 420
Dienstag 16.07.2024	Tomaten-Basilikum-Suppe "vegetarisch" aw, i 127 Mangojoghurt g, 11 80	Terrine Grüne Bohneneintopf mit Pökelfleisch (Schwein) dazu 1 Vollkornbrotscheibe aw, ar, 2, 3, 11 510	Alaska-Seelachsfilet mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat aw, d, g, i, 3, 11 590	Puten-Piccata (Teig aus Parmesan, Mehl und Milch) auf grüne Bandnudeln, Schinken-Champignonstreifen und Tomatenfruchtsauce aw, g, 1, 2, 3, 5, 11 580
Mittwoch 17.07.2024	Weißkohlsuppe mit Schweinefleisch i 100 Creme Tiramisu g, 11, 16 160	Ungarischer Gulasch (vom Schwein) mit Makkaronichips aw, i 410	Kartoffel-Spargel-Auflauf (grüner und weißer Spargel) mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken c, g, 1, 3, 11 580	Rotbarschfilet im Knuspermantel mit Biersauce, Zwiebelkartoffelpüree und Ruccola aw, c, d, f, i, j, g, 3, 11 590
Donnerstag 18.07.2024	Scharfe Maiscremesuppe aw 110 Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce g, 11 90	1 gefüllter Germknödel (Pflaumenmus) mit Vanillesauce und Mohn aw, g, 11 410	Hausgemachte Boulette (Schweinehack) mit Bratensauce, Kartoffeln und Mischgemüse (Möhren, Erbsen) aw, c, j, 3 610	Panierter Fetakäse auf Ratatouillegemüse mit Nudelschleifen aw, g, 1, 11 510
Freitag 19.07.2024	Portugiesischer Fischtopf (Paprika, Seelachs, Creme Fraiche) d, i 110 Mango-Buttermilch-Mousse g, 11 189	Jumbo-Fischstäbchen mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Möhrensalat aw, c, d, g, 3, 11 529	1/4 Hähnchen mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und Rotkohl aw, g, 3, 11 690	<div style="text-align: center; font-size: 2em; color: red; border: 2px solid red; padding: 5px; border-radius: 10px;"> Schönes Wochenende </div>

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