

# Speiseplan für das Personalrestaurant vom 15.12. – 19.12.2025

Herzbergstraße 79, 10365 Berlin, Telefon: [0 30] 54 70 30 72



51. KW	Montag (Speisesaal)	Dienstag (Speisesaal)	Mittwoch (Speisesaal)	Donnerstag (Speisesaal)	Freitag (Speisesaal)
<b>1. Gericht</b>	Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce <sup>a1; g</sup>	Ungarischer Paprikagulasch vom Schwein <sup>a1; g</sup>	Currywurstpfanne <sup>a1; g</sup>	Hähnchenpfanne mit Ananas, Kokosraspel und Rosinen in Curryrahmsauce <sup>a1; g</sup>	Seelachs „Schlemmerfilet“ <sup>a1; d</sup>
<b>2. Gericht</b>	Thüringer Rostbrätl mit Röstzwiebeln <sup>j</sup>	Penne mit Bolognese und Reibekäse <sup>a1; c; g</sup>	Griechischer Hackbraten mit Weichkäse, Oliven an Paprikasahnesauce <sup>a1; c; g</sup>	Geschmorte Schweinshaxe in Schwarzbiersauce <sup>a1; a3; g</sup>	Cevapcici an feurigem Paprikaletscho <sup>a1; c; g</sup>
<b>Vegetarische Kost</b>	Couscouspfanne mit Tomatensauce <sup>a1</sup>	Blumenkohl-Käse-Medailon mit Kräuterrahm <sup>a1; c; g; i</sup>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse an Tomatensauce <sup>a1; c; g</sup>	Grießbrei mit Kirschen <sup>a1; g</sup>	Chilli sin carne <sup>a3; f; i</sup>
<b>Vegane Kost</b>	Couscouspfanne mit Tomatensauce <sup>a1</sup>	Veganes Hacksteak mit Tomatenfüllung und Kräuterrahm <sup>a1; j</sup>	Veganes Knusperschnitzel <sup>a1</sup>	Vegane Gyrosfanne mit Sour-Creme-Dip <sup>a1</sup>	Chili sin carne <sup>a1, f, i</sup>
<b>Aktionsgericht</b>	Krustenbraten	Gänsekeule**	Wildschweinbraten	Entenbraten	Wildgulasch
<b>Gemüse</b>	Leipziger Allerlei Blumenkohl mit Semmelbröseln <sup>a1; g</sup>	Romanesco Buttermöhren <sup>g</sup>	Schwarzwurzeln Grüne-Bohnen-Gemüse <sup>g</sup>	Sauerkraut Sommergemüse <sup>g</sup>	Erbsen Mexicogemüse <sup>g</sup>
<b>Beilagen</b>	Kartoffeln <sup>2</sup> Stampfkartoffeln <sup>g</sup>	Kartoffeln <sup>2</sup> Püree <sup>g</sup> Reis	Kartoffeln <sup>2</sup> Reis Röstitaler	Kartoffeln <sup>2</sup> Duftreis Erbspüree	Kartoffeln <sup>2</sup> Kartoffelbrei <sup>g</sup> Kräuterreis

An Wochenenden und Feiertagen ist der Speisesaal geschlossen. Die aufgeführten Gerichte erhalten Sie an diesen Tagen in der Cafeteria.  
Für kurzfristige Änderungen bitten wir um Verständnis. Das Küchenteam. Der Speiseplan ist unter [www.berlin-kantine.de](http://www.berlin-kantine.de) verfügbar.

\*\* Für kurzfristige Änderungen bitten wir um Verständnis

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) Phosphat 8) Milcheiweiß 9) koffeinhaltig

10) chininhaltig 11) mit Süßungsmitteln 12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam) 13) gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten entsprechend behandelt wurde)

a) glutenhaltiges Getreide odgE a1) Weizen a2) Roggen a3) Gerste a4) Hafer b) Krebstiere odgE c) Eier odgE d) Fische odgE e) Erdnüsse odgE f) Sojabohnen odgE g) Milch odgE (einschließlich Laktose)

h) Schalenfrüchte und Nüsse odgE h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Cashewnüsse h5) Pecanüsse h6) Paranüsse h7) Pistazien h8) Macadamianüsse

i) Sellerie odgE j) Senf odgE k) Sesamsamen odgE l) Schwefeldioxid oder Sulphite m) Lupinen odgE n) Weichtiere odgE (odgE = oder daraus gewonnene Erzeugnisse)