

# HOFKÜCHE R19

SPEISEPLAN 22.2 – 26.2.2021



faktura gGmbH – Werkstatt für Menschen mit Beeinträchtigungen | www.faktura-berlin.de

MO–DO 8.00–14.00 UHR, FR 7.30–13.30 UHR | FRÜHSTÜCK AB 8.00 UHR | MITTAG AB 11.00 UHR

TÄGLICHES ANGEBOT	Montag	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>SUPPEN &amp; EINTÖPFE</b> Tägl. wechselnd <b>1,70 €   2,50 €</b>	Zwei Camembert mit Preiselbeerschmand und einer Salatbeilage	Gebackene Drillinge mit Tomaten-Paprikaquark, dazu eine Salatbeilage	Spaghetti mit einer bunten Gemüsekäsesauce	Pasta mit Pesto, Tomaten und Rucola	Nudel-Broccoligratin an Salbeisauce
<b>Salatteller 3,30 €</b>	Kcal ca 400 / a,g 3,50 €	Kcal ca 400 / g 3,50 €	Kcal ca 450 / a,g,i 3,50 €	Kcal ca 450 / a,g 3,50 €	Kcal ca 500 / a,c,g,i 3,50 €
<b>IMBISS</b> Paniertes Schnitzel <b>2,00 €</b> Boulette, Paar Wiener, Bockwurst, Knacker <b>1,80 €</b> Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl <b>3,30 €</b> 2 Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Kartoffeln <b>4,00 €</b>	Kaninchenragout mit Buttermöhrrchen und Kartoffeln	Hackbraten mit grünen Bohnen und Kartoffeln	Seelachs im Knuspermantel dazu Kräutersauce und Kartoffeln mit einen kleinen Salat	Gebraten Hähnchenbrust mit Rahmchampignons und Kartoffeln	Vegetarische Paprika, gefüllt mit Gemüse an Reis und Paprikasauce
<b>4,70 €</b>	Kcal ca 550 / j,g,i 4,70 €	Kcal ca 550 / j,a,g,h 4,70 €	Kcal ca 550 / a,d,g,i 4,70 €	Kcal ca 600 / i,h,g 4,70 €	Kcal ca 550 / d,g,i 4,70 €
<b>BEILAGEN</b> Portion Gemüse <b>1,00 €</b> Portion Nudeln, Kartoffeln, Reis, Kartoffelsalat <b>1,70 €</b>		Überbackenes Zanderfilet mit geschmorten Mangold dazu Kartoffeln		Schweinshaxe mit Schmorkraut dazu Petersilienkartoffeln	
		Kcal ca 550 / d,g,a 5,90 €		Kcal ca 550 / j,g 5,90 €	

RUNGESTRASSE 19  
10179 BERLIN  
030 - 914 56 851

1 - Farbstoff | 2 - Konservierungsstoff | 3 - Antioxidationsmittel | 4 - Geschmacksverstärker | 5 - Phosphat | 6 - Gewachst | 7 - Süßungsmittel  
ALLERGENE: a - Glutenhaltiges Getreide | b - Krebstiere | c - Eier | d - Fisch | e - Erdnüsse | f - Sojabohnen | g - Milch | h - Schalenfrüchte | i - Sellerie | j - Senf | k - Sesamsamen | l - Lupinen | m - Weichtiere | n - Schwefeldioxid und Sulfite | Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Köche. Änderungen vorbehalten. Vegetarisch | Vegan