

Catering-Mappe



Sozialbetrieb „Das WartheMahl“

Wir produzieren für Sie:

Frühstücks- und Vesperservice

Mittagsverpflegung wie Suppen,

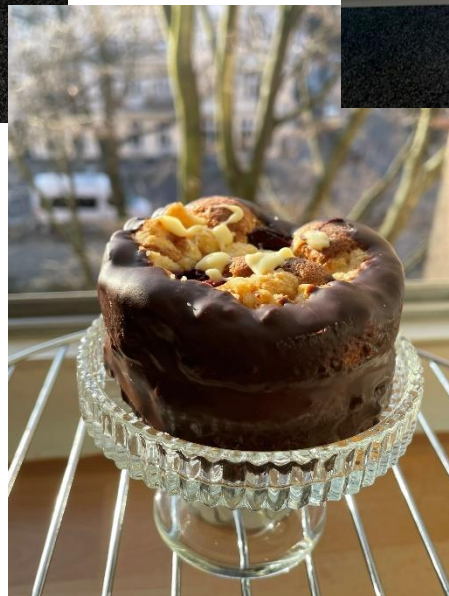
Bowls, Mittagessen

Alles auch gern vegan, vegetarisch oder mit Fleisch

- Cateringservice

Gebäck und Plätzchen je nach Saison

Arbeit für Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung



Suppe (mind. 10 Portionen)

Kürbiskokossuppe mit Gemüsechips (Veg.)	4,50€
Kürbissuppe mit Steirische Öl (Veg.)	4,50€
Tomatensuppe mit Basilikumpesto (Veg.)(G)	4,50€
Kartoffelsuppe (auch Veg.)(G I)	5,00€
Berliner Erbsensuppe (Veg.)(G I)	4,50€
Chili con Carne (auch Vegan)	5,00€
Indisches Linsensuppe (Vegan)	4,50



Hauptgerichte

Hausmannkost



Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (J)	12,00€
Königsberger Klopse mit Rote Beete und Salzkartoffeln (A,C,D,J)	11,00€
Hoppelpoppel (Berliner Bauernfrühstück) (C)	11,00€
Ungarischer Rindergulasch mit Spätzle (A,C,G)	12,00€
Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln (A,C,G,I)	12,00€
Schweinebraten mit Schwarzbiersoße, Bayerischer Kraut und Semmelknödel (A,C,G,I,J)	11,00€
Kasseler mit Sauerkraut und Butterkartoffeln (A,G,5)	11,00€
Kräuterrahm mit Pilzen und Brezelnknödeln (Vegetarisch) (A,C,G)	11,00€
Spätzle-Käse-Auflauf mit gebratene Gemüse (Vegetarisch) (A,C,G,I)	11,00€
Geschnetzeltes von Pute mit Limettenreis (A,C,G,I)	11,00€
Gefüllte Paprika (auch Vegan) mit Tomatensoße und Kartoffelstampf (A,C,G,I)	11,00€

International



Indisches Hähnchencurry mit Basmatireis und Naan-Brot (A,G)	11,00€
Spinat-Kichererbsen-Curry mit Basmatireis und Naan-Brot (Vegan)	11,00€
Saltimbocca von Hähnchen mit mediterranes Gemüse und Kartoffelwedges (A,G,I,5)	11,00€
Gebratenes Fischfilet mit Meerrettichsoße, Vichy-Karotten und Kartoffelschnee (D,G,I)	11,00€
Lachsfilet mit Honig-Senf-Soße, Spinat und Dillkartoffeln (D,G,I,J)	13,00€
Gnocci alla Sorrentina (Auflauf) (Vegetarisch) (A,C,G)	11,00€
Gnocci mit Kürbis und Mandeln (Vegan) (A)	11,00€
Spinat-Tomaten Lasagne (auch Vegan) (A,C,G)	11,00€
Lasagne Bolognese (A,C,G,I)	12,00€
Quiche Lorraine (auch Veg.) mit Salat und French Dressing (A,C,G, 5)	11,00€
Ratatouille mit Bandnudeln (A,C,G)	11,00€

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesoße (A,C,G,H)	4,50€
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster (A,C,G,H)	4,50€
Marillenknödeln mit Semmelbrösel (A,C,G)	4,50€
Gebackene Banane mit Erdnussbutter und Schokoladenraspeln (Vegan) (E)	5,00€



Fingerfood

Herzhaftes



Minirösti mit Lachs und Hönigsenfsoße (D,G,J)	2,50€
Miniwraps mit Hähnchenbrust, Curryfrischkäse und Endiviensalat (A,G)	2,50€
Miniwraps mit karamellisierte Tomaten, Provolone und Pistazienbasilikumpesto (A,G,H)	2,50€
Minibouletten mit Gurke und Senf (A,C,G,J)	2,50€
Gefüllte Weinblättern mit Reisußfüllung (H)	1,50€
Cherrytomatenspieße mit Minimozzarella und Basilikum (G)	1,50€

Süßwaren

Sizilianischer Cannoli mit Ricottafüllung (A,C,G,H)	2,50€
Minieclairs mit Blaubeeren (A,C,G)	2,00€
SchokoMinieclairs (A,C,G)	2,00€
Himbeerecupcakes (A,C,G)	2,50€
Miniwindbeutel mit Schokofüllung (A,C,G)	2,50€

Buffet (Preis pro Person)

Brotkonfekt mit Dips (Paprikacreme und Kräuterquark) und Butter (A,G) 5,50€

Gourmet Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben (G,H) 5,50€

Obstplatte 5,50€

Antipasti Variation (Gegrilltes mediterranes Gemüse, eingelegte Tomaten und Oliven) 5,00€



Allergene

- A Glutenhaltige Getreide, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder deren Hybridstämme
- B Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und H Queensland Nüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- M Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 chininhaltig
- 3 Aromastoffe
- 4 Säuerungsmittel
- 5 mit Farbstoff
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 9 mit Konservierungsstoff Nitritpökelsalz
- 10 mit Antioxidationsmittel
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 geschwefelt
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 mit Phosphat

Sozialbetrieb 2.0 „Das WartheMahl“

Das Projekt „Sozialbetrieb 2.0 Warthemahl“ wird in Trägerschaft der Projektagentur gGmbH gefördert aus Mitteln der SenASGIVA.



Projektagentur gGmbH



Projektbüro

Lahnstr. 52

12055 Berlin

Telefon: 0151 68121755

E-Mail: hillig@projektagentur-berlin.de

Projektagentur
Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH