

catering.warthemahl.de

# CATERING

Sozialbetrieb "Das WartheMahl"



Projektagentur gGmbH

# Wir produzieren für Sie:

- Frühstücks- und Vesperservice
- Mittagsverpflegung wie Suppen, Bowls, Mittagessen
- alles vegan, vegetarisch oder mit Fleisch
- Cateringservice
- Gebäck und Plätzchen je nach Saison
- Arbeit für Unternehmen der  
Gemeinschaftsverpflegung



# Unser Angebot

---

	Seite
Herzhaftes Fingerfood	4
Buffet	5
Suppen	6
Lateinamerikanische Speisen	7
Internationale Gerichte	8
Vegetarische & vegane Speisen	9
Deutsche Hauptgerichte	10
Süßspeisen	11
Nachspeisen & Desserts	12





# Herzhaftes Fingerfood

---

Minirösti mit Lachs und Honigsenfsoße (D,G,J)	2,00€
Miniwraps mit Hähnchenbrust, Curryfrischkäse und Endiviensalat (A,G)	2,00€
Miniwraps mit karamellisierten Tomaten, Provolone und Pistazienbasilikumpesto (A,G,H)	2,00€
Canapé mit Lachs und Honigsenf (A,D,G,J)	2,50€
Canapé mit Ziegenkäsecreme (A,G)	2,00€
Canapé mit Pistazien-Granatapfelcreme (A,G,H)	2,00€
Miniquiche mit Ricotta-Spinat (A,C,G)	2,50€
Minibouletten mit Gurke und Senf (A,C,G,J)	2,00€
Gefüllte Weinblätter mit Reinsnussfüllung (H)	1,50€
Cherrytomatenspieße mit Minimozzarella und Basilikum (G)	1,50€



# Buffet (Preis pro Person)

---

Brotkonfekt mit: Dips (Paprikacreme und Kräuterquark) und Butter (A,G)	3,50€
Gourmet Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben (G,H)	5,00€
Obstplatte	4,50€
Antipasti Variation (Gegrilltes mediterranes Gemüse, eingelegte Tomaten und Oliven)	4,50€
Wurstplatte mit 6 verschiedenen Wurst/Schinken Sorten (A,S,8;9)	4,50€
Vegane Wurstplatte mit 5 verschiedenen Sorten	4,50€
Käseplatte mit 5 verschiedenen Käsesorten (G)	4,50€





## 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 €
Indische Linsensuppe (Vegan)	4,50 €

# Lateinamerikanische Spezialitäten

---

Argentinische Empanadas mit Hackfleisch (auch vegan) (A,F)	2,00 €
Brasilianische Pao de queijo (vegetarisch) (C,G)	1,50 €
Kolumbianische Tamales mit Chorizo (auch vegan) (A, F)	3,00 €
Paraguayische Maiskuchen mit Caprese Spieße vegetarisch (C, G)	2,50 €
Venezolanische Arepa vegetarisch (M, G)	3,00 €
Pasteis de Nata (A, C, G)	1,00 €
Brigadeiros (G)	1,00 €
Alfajores (A, C, G)	1,00 €





# Internationale Gerichte

Indisches Hähnchencurry mit Basmatireis und Naan-Brot (A,G)	9,00 €
Saltimbocca von Hähnchen mit mediterranes Gemüse und Kartoffelwedges (A,G,I,5)	9,00 €
Gebratenes Fischfilet mit Meerrettichsoße, Vichy-Karotten und Kartoffelschnee (D,G,I)	9,00 €
Lachsfilet mit Honig-Senf-Soße, Spinat und Dillkartoffeln (D,G,I,J)	12,00 €
Gnocci alla Sorrentina (Auflauf) (Vegetarisch) (A,C,G)	9,00 €
Lasagna Bolognese (A,C,G,I)	9,00 €
Quiche Lorraine (auch Veg.) mit Salat und French Dressing (A,C,G, 5)	8,00 €
Ratatouille mit Bandnudeln (A,C,G)	9,00 €

# Vegetarische & Vegane Speisen

---



Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Kartoffelschaum (vegan)	9,00 €
Kräuterrahm mit Pilzen und Brezelnknödeln (Vegetarisch) (A,C,G)	9,00 €
Spätzle-Käse-Auflauf mit gebratene Gemüse (Vegetarisch) (A,C,G,I)	9,00 €
Gnocci mit Kürbis und Mandeln (Vegan) (A)	9,00 €
Spinat-Tomaten Lasagna (Vegan) (A,C,G)	9,00 €
Spinat-Kichererbsen-Curry mit Basmatireis und Naan-Brot (Vegan)	9,00 €

# Deutsche Hauptgerichte

---



Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (J)	10,00 €
Königsberger Klopse mit Rote Beete und Salzkartoffeln (A,C,D,J)	9,00 €
Hoppelpoppel (Berliner Bauernfrühstück) (C)	9,00 €
Ungarisches Rindergulasch mit Spätzle (A,C,G)	10,00 €
Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln (A,C,G,I)	10,00 €
Schweinebraten mit Schwarzbiersoße, Bayerischer Kraut und Semmelknödel (A,C,G,I,J)	9,00 €
Kasseler mit Sauerkraut und Butterkartoffeln (A,G,5)	9,00 €
Geschnetzeltes von Pute mit Limettenreis (A,C,G,I)	9,00 €
Gefüllte Paprika (mit Hackfleisch) mit Tomatensoße und Kartoffelstampf (A,C,G,I)	9,00 €





# Süßwaren

---

Sizilianischer Cannoli mit Ricottafüllung (A,C,G,H)	2,00 €
Minieclairs mit Blaubeeren (A,C,G)	2,00 €
SchokoMinieclairs (A,C,G)	2,00 €
Himbeerecupcakes (A,C,G)	2,00 €
Miniwindbeutel mit Schokofüllung (A,C,G)	2,00 €
Blaubeer-Mascarpone Kuchen (A,C,G)	25,00 €
Russischer Zupfkuchen (A,C,G)	25,00 €
Käsekuchen mit Drachenfruchtspiegel (A,C,G)	25,00 €
Portugiesische Hochzeitstorte (A,C,G)	30,00 €



# Nachspeisen & Desserts

---



- Apfelstrudel mit Vanillesoße (A,C,G,H)
- Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster (A,C,G,H)
- Marillenknödeln mit Semmelbrösel (A,C,G)
- Gebackene Banane mit Erdnussbutter und Schokoladenraspeln (Vegan) (E)

3,00 €  
3,50 €  
3,50 €  
3,50 €

# 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 SO<sub>2</sub> 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





Projektagentur gGmbH

## Sozialbetrieb 2.0 „Das WartheMahl“

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



# LASSEN SIE SICH EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT ERSTELLEN !

Projektbüro  
Lahnstr. 17, 12055 Berlin

**Ansprechpartner:**

Lutz Hillig

+49 151 68121755

hillig@projektagentur-berlin.de



Stand März 2025