

CATERING

Soziale Betriebe 3.0 "Das Karli"

Besuchen sie uns auch in
unserem Bistro
VHS - Karlsruhgartenstr. 6-8



Projektagentur gGmbH



Wir produzieren für Sie:

- Cateringservice
- Frühstücks- und Vesperservice
- Mittagsverpflegung wie Suppen, Bowls, Mittagessen
- alles vegan, vegetarisch oder mit Fleisch
- 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
Hauptgerichte	10
Lunch	11
Süßspeisen	12
Nachspeisen & Desserts	13





Herzhaftes Fingerfood

Minirösti mit Lachs und Honigsenfsoße (D,G,J)	2,00€
Miniwraps mit Hähnchenbrust, Curryfrischkäse und Feldsalat (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€
Canapé mit mediterranem Gemüse vegan (A)	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 Reisnussfüllung (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)

Kürbiskokosuppe 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 €
Arg. Empanadas mit Spinat/Ricotta A, G)	1,50 €
Arg. Empanadas mit Hähnchen-Curry (A, F)	2,00€
Arg. Empanadas mit Mais-Parmesan (A, G)	2,00€
Brasilianische Pao de queijo (vegetarisch) (C,G)	2,00€
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 Vanille, Schoko, Pistazie (A, C, G, H)	1,00 €





Internationale Gerichte

Indisches Hähnchencurry mit Basmatireis und Naan-Brot (A,G)	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 €
Parmigiana di Melanzane mit Oliven.Focaccia vegetarisch (A, G)	8,00€

Vegetarische & Vegane Speisen



Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Kartoffelschaum (vegan)	9,00 €
Kräuterrahm mit Pilzen und Brezelknödeln (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



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 €



Lunch



Indisches Gemüse-Curry mit Basmatireis (keine)	
Bulgur-Gemüse-Bowl mit Schafskäse (A, G)	8,00€
Chilli sin Carne m. mexikanischem Reis (M))	8,00€
Couscous-Bowl m. Falafel und Hummus (A, M, K)	8,00€
Mango-Cocos-Curry mit Kichererbsen Tofu und Basmatireis (F, M, I)	8,00€
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung & Sauce Napoletana (A, G)	8,00€
Reisnudelsalat mit Limetten-Erdnuss-Dressing vegan (H, K)	8,00€
veganer Burrito (A, M, F, I)	8,00€
Blumenkohl-Apfel-Salat mit Miso-Dressing und Pistazien-Pesto vegan (F, M, H)	8,00€
Mee Goreng mit Tofu ((A, F)	8,00€
	8,00€





Süßwaren

Sizilianischer Cannoli mit Ricottafüllung (A,C,G,H)
 Himbeerecupcakes (A,C,G)
 Blaubeer-Mascarpone Kuchen (A,C,G)
 Russischer Zupfkuchen (A,C,G)
 Käsekuchen mit Fruchtspiegel (A,C,G)
 Portugiesische Hochzeitstorte (A,C,G)

2,00 €
 2,50 €
 25,00 €
 25,00 €
 25,00 €
 30,00 €



Nachspeisen & Desserts



Apfelstrudel mit Vanillesoße (A,C,G,H)	3,00 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster (A,C,G,H)	3,50 €
Marillenknödeln mit Semmelbrösel (A,C,G)	3,50 €
Gebackene Banane mit Erdnussbutter und Schokoladenraspeln (Vegan) (E)	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 SO₂ angegeben
- M Lupinen, Hülsenfrüchte 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

Soziale Betriebe 3.0 “Das Karli”

Das Projekt Soziale Betriebe 3.0 “Das Karli” wird gefördert aus Mitteln der Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung und durchgeführt in Trägerschaft der Projektagentur gGmbH.



LASSEN SIE SICH EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT ERSTELLEN !

Projektbüro
Lahnstr. 17, 12055 Berlin

Ansprechpartner:

Lutz Hillig

+49 151 68121755

hillig@projektagentur-berlin.de



Stand September 2026