



Vielfalt Catering  
Berlin

# SPEISEPLAN

KW 7

10.02. – 14.02.25

Clayschule

MONTAG	<b>Fleisch/ Fisch</b>	<b>Pasta Bolognese mit Rucola und Parmesan</b> Allergene: Sellerie, Milch, Gluten	
	<b>Vegetarisch</b>	<b>Maultaschen mit gemischtem Salat und italienischem Kräuter-Dressing</b> Allergene: Sellerie, Milch, Ei, Gluten, Senf	
	<b>Vegan</b>		

DIENSTAG	<b>Fleisch/ Fisch</b>	<b>Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Zitronenecke, dazu Remoulade</b> Allergene: Fisch, Ei, Milch, Gluten	
	<b>Vegetarisch</b>	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Mozzarella und Wildkräutern</b> Allergene: Milch	
	<b>Vegan</b>		

MITTWOCH	<b>Fleisch/ Fisch</b>	<b>Hähnchen-Paprika-Gulasch mit Spätzle</b> Allergene: Gluten, Ei, Sellerie	
	<b>Vegetarisch</b>		
	<b>Vegan</b>	<b>Edamame-Falafel-Bowl mit Reis, Rotkohl und rotem Hummus</b> Allergene: Soja, Sesam	

DONNERSTAG	<b>Fleisch/ Fisch</b>	<b>Pasta mit Rinder-Steakstreifen in Champignon-Sahne-Sauce</b> Allergene: Milch, Gluten	
	<b>Vegetarisch</b>	<b>Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln</b> Allergene: Ei, Milch	
	<b>Vegan</b>		

FREITAG	<b>Fleisch/ Fisch</b>	<b>Hähnchen-Kebab mit Reis, Salat und Kräutersauce</b> Allergene: Senf, Milch	
	<b>Vegetarisch</b>	<b>Butternut-Kürbis-Spinat-Risotto mit gebratenen Champignons und Granatapfelkernen</b> Allergene: Milch	
	<b>Vegan</b>		

Das Vielfalt Catering-Team wünscht Ihnen einen Guten Appetit. Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an der Ausgabe anfragen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Speisepläne unter [www.vielfaltcatering-berlin.de](http://www.vielfaltcatering-berlin.de)