

Evelyn Kleinschmidt

Evelyns Essen auf Rädern

Einsteinufer 67b · 10587 Berlin

Telefon: 0 30 / 4 31 00 01 · Fax: 0 30 / 43 66 74 38

e-mail: kontakt@fahrbarer-mittagstisch.de

Website: www.fahrbarer-mittagstisch.de

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Abgabetermin: 10.08.2026

Kalenderwoche: 34

Menü- angebot	1	11,05 €*	2	13,70 €*	3	11,65 €*	4	11,15 €*	5	10,75 €*	6	12,05 €*	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	Tagesgericht		Exklusiv Menü		Bekömmlich und lecker		Vegetarisches Menü		Einfach lecker		Feinschmecker Menü			Anzahl								
Mo	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}		Mo									
17.08.	4507		4272		4462		4628		4075		4745		17.08.									
Di	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel-püree ^{M,Me,La,S,20,3}		Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G,G1,M,Me,La,S}		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}		Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}		Di									
18.08.	4102		4783		4297		4528		4611		4509		18.08.									
Mi	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahm-sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3}		Mi									
19.08.	4750		4166		4610		4552		4431		4005		19.08.									
Do	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,G1,Ei}		Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,G1,K,Fi,M,Me,La,20}		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}		Do									
20.08.	4247		4427		4078		4543		4513		4009		20.08.									
Fr	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M,Me,La,Sn,20}		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}		Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis ^{G,G1,Ei,S}		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „medi-terranner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}		Fr									
21.08.	4523		4198		4739		4508		4077		4421		21.08.									
Sa	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Früh-lingszwiebel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}		Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salz-kartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}		Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäse-soße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Sa									
22.08.	4668		4410		4158		4572		4586		4086		22.08.									
So	Paniertes Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}		Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}		Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}		So									
23.08.	4423		4254		4023		4594		4763		4117		23.08.									

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert

1,25 €

* kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd

Salat

2,00 €

* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,95 € pro Menü.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,45 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

<