



Werksküche

BERLIN
ESSEN · TRINKEN · FEIERN

SPEISEPLAN KW 12/2026

Montag, 16. März 2026

Sauerkrauteintopf mit Kasslerfleisch € 5,50

Vollkost; 429 kcal; 1796 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;

Kartoffeln mit Rahmspinat und Spiegelei € 7,50

Vegetarisch; 499 kcal; 2087 kj; 6 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: d, i;

Cordon bleu mit Kartoffeln dazu Salat € 9,50

Vollkost; 642 kcal; 2686 kj; 15 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: a, f, i;

Mittwoch, 18. März 2026

Marrokanischer Eintopf € 4,50

Vegetarisch; 350 kcal; 1464 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: keine;

Gefüllte Paprikaschote auf Rahmsauce mit Reis € 8,00

Vollkost; 534 kcal; 2234 kj; 10 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, e, i;

Gebratenes Seelachsfilet auf Dillsoße mit Kartoffeln und Salat € 9,50

Vollkost; 589 kcal; 2464 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, f;

Lammkeule mit Butterbohnen und Kartoffeln € 15,00

Vollkost; 635 kcal; 2656 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: d;

Donnerstag, 19. März 2026

Bauerntopf € 6,00

Vollkost; 851 kcal; 3560 kj; 20 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, e, i;

Gemüseauflauf mit Kräuterschmand € 8,00

Vegetarisch; 409 kcal; 1711 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: a;

Schweinerückensteak "Strindberg" mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen € 9,50

Vollkost; 624 kcal; 2610 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, i;

Lammkeule mit Butterbohnen und Kartoffeln € 15,00

Vollkost; 635 kcal; 2656 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: d;

Dienstag, 17. März 2026

Grüner Bohneneintopf + Wiener 1€ € 4,50

Vegetarisch; 429 kcal; 1796 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;

Jägerschnitzel "Ost" mit Nudeln und Tomatensauce € 7,50

Vollkost; 633 kcal; 2648 kj; 6 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, f, i;

Hähnchencurry mit Mandelreis € 9,00

Vollkost; 461 kcal; 1928 kj; 6 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;

Lammkeule mit Butterbohnen und Kartoffeln € 15,00

Vollkost; 635 kcal; 2656 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: d;

Catering & Familienfeiern

Sie planen eine:
Geburtsfeier
Familienfeier
Vereinsveranstaltung
Firmenfeier
Tagung oder Sitzung
Wir übernehmen das Catering für Sie!
Kalte Buffets
Warme Speisen
Belegte Brötchen & Fingerfood
Kaffee & Kuchen
Individuelle Menüwünsche

Alles frisch, zuverlässig und zu fairen Konditionen.

Jetzt anfragen: info@werkskueche.berlin // 01723209662

Freitag, 20. März 2026

Blumenkohlentopf € 4,50

Vegetarisch; 399 kcal; 1669 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;

Chinapfanne mit Hähnchen und Nudeln € 8,50

Vollkost; 555 kcal; 2322 kj; 4 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, i;

Gebratenes Rotbarschfilet auf Dillsoße mit Kartoffeln und Salat € 9,50

Vollkost; 589 kcal; 2464 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, f;

Lammkeule mit Butterbohnen und Kartoffeln € 15,00

Vollkost; 635 kcal; 2656 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: d;

Samstag, 21. März 2026

Wirsingeintopf

€ 4,50

Vollkost; 369 kcal; 1543 kj; 1 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;

**Hackbraten mit Speckmantel, Püree und
Buttererbsen**

€ 10,00

Vollkost; 621 kcal; 2598 kj; 26 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: i;

Lammkeule mit Butterbohnen und Kartoffeln

€ 15,00

Vollkost; 635 kcal; 2656 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: d;

Sonntag, 22. März 2026

Mittagsmenü jeden Tag von 11:00 bis 14:00 Uhr · Änderungen vorbehalten · Wir wünschen guten Appetit!
Werksküche Berlin · Storkower Bogen · Storkower Straße 207 · Telefon: 030 - 3988 5883 · Mobil: 0172 - 320 9662