



RESTAURANT & BISTRO

Helios Berlin-Buch

Unser Speisenangebot

06.06. bis 10.06.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3	MENÜ 4
MONTAG	Gerichte nach Wahl der Küche 6,30 € Kcal MA 4,40 €	7,20 € Kcal MA 5,50 €	5,90 € Kcal MA 4,00 €	5,90 € Kcal MA 4,00 €
DIENSTAG	Spätzle^{11a,13} mit Waldpilzragout^{3,11a,17,18,23} und buntem Salat  6,30 € 530 Kcal MA 4,40 €	Hähnchentopf^{1,11a} „Süß Sauer“ mit Asia-Gemüse-Reis 7,00 € 680 Kcal MA 5,40 €	Vegane Tortellini mit Gemüse-füllung^{11a,20}, dazu Tomatensalsa und Rucola  6,30 € 880 Kcal MA 4,40 €	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch 2,3,4,11a,17,18,20 4,80 € 415 Kcal MA 3,60 €
MITTWOCH	Panierte Jagdwurst^{11a,21}, Tomatesauce^{17,18}, Nudeln^{11a} und buntem Salat 6,30 € 650 Kcal MA 4,40 €	Polenta-Gnocchi in Curryrahmsauce, Zitronengras, bunter Gemüsemix^{11a,17,18,20} 7,00 € 396 Kcal MA 5,20 €	Sellerie-Schnitzel^{11a,20} mit Letscho-Gemüse, Kräuterreis und Salat  5,90 € 620 Kcal MA 4,00 €	Hühner-Nudeltopf mit Gemüse 11a,13,20  4,80 € 175 Kcal MA 3,60 €
DONNERSTAG	Veganes Bami Goreng^{11a,16} mit Seealgen-Blattsalat^{1,16,22}  6,30 € 460 Kcal MA 4,40 €	Hähnchenbrust „Piccata“^{11a,17,18,24} mit Gemüse und Gitterkartoffeln^{11a} 7,00 € 850 Kcal MA 5,40 €	3 Stck. „Berliner“ Senfeier^{11a,13,17,18,21} mit Butterkartoffeln und buntem Salat 5,90 € 695 Kcal MA 4,00 €	Deftiger Kesselgulasch 3,11a 5,90 € 520 Kcal MA 4,00 €
FREITAG	Bolognese vom Rind^{17,18,20} mit Nudeln^{11a}, dazu Reibekäse^{17,18} und Salat 6,30 € 825 Kcal MA 4,40 €	Mariniertes Lachsfilet, Gemüse-Reis, Limonensauce^{11a,13,17,18} Apfel-Möhren-Salat^{2,3,9}  7,00 € 620 Kcal MA 5,40 €	Vegane Rote Bete Puffer^{11a} auf Erbsen-Minzpüree und Salat  5,90 € 560 Kcal MA 4,00 €	Grießbrei^{11a,17,18} mit Sauerkirschen 5,90 € 640 Kcal MA 4,00 €

Tag der „Sterne“

Pfingstmontag

Änderungen vorbehalten

Die angegebenen physiologischen Brennwerte der Komponenten in Kilokalorien [kcal] sind Richtwerte und können, abhängig von der Portionsgröße, geringfügig abweichen.

Legende: [1] mit Farbstoff, [2] mit Konservierungsstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [4] mit Geschmacksverstärker, [5] geschwefelt, [6] geschwärzt, [7] gewachst, [8] mit Phosphat (gem. §9 ZZulV), [9] mit Süßungsmitteln, [10] enthält eine Phenylalaninquelle, [11] Gluten a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, d) Hafer, e) Dinkel, f) Kamut oder g) Hybridstämme, [12] Krebstiere, [13] Eier, [14] Fisch, [15] Erdnüsse, [16] Sojabohnen, [17] Milch, [18] Laktose, [19] Schalenfrüchte a) Mandel, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Kaschunüsse, e) Pecannüsse, f) Paranuss, g) Pistazien, h) Macadamia oder Queensland Nüsse, [20] Sellerie, [21] Senf, [22] Sesamsamen, [23] Schwefeldioxid und Sulfid >10mg/Kg (SO₂), [24] Lupinen, [25] Weichtiere