

Tel.: 9823640

Speiseplan unter

Escara.de

esC Ara

Email:

info@escara.de

Seite 1

Speiseplan

Name:

Speiseplan für die Kalenderwoche: 25 vom 15.06.2026 bis 20.06.2026

Montag:

15.06.2026

- 1. Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignonsoße ○Kartoffeln oder ○Püree^{1-6,a,b,c,d,e,f,g,h,j}
- 2. Gnocchis in Tomatensoße mit Mozzarellabällchen^{1-6,a,b,c,d,e,f,g,h,j,klmni}
- Schonkost: Linseneintopf mit oder ohne Bockwurst^{6,a,b,c,d,e,f,g,h,j,klmni}
- Salat: Caesar Salat-Blattsalat, Hähnchenbrust mit Grana Padano und Caesar Dressing
- Tagesdessert: Mirabellen Kompott

Dienstag:

16.06.2026

- 1. 1,50 LM Schweineröllchen zwei Stück, Speckbohnen, Soße, ○Kartoffeln, ○Püree^{1-6,a,b,c,d,e,f,g,h,j}
- 2. Gebratener Fisch, Dill-Zitronen-Soße, Erbsen ○Kartoffeln, ○Püree oder ○Reis^{16,a,b,c,d,e,f,g,h,j}
- Schonkost: Käse-Lauchcreme Suppe mit Hackfleisch^{a,c,g,i}
- Salat: Hähnchenbrust-Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Senfdressing
- Tagesdessert: Kaffee-Schokocreme

Mittwoch:

17.06.2026

- 1. Schlesische Nudelpfanne mit Jagdwurst und Kasslerwürfel mit oder ohne Tomatensoße
- 2. Fischboulette mit Porreerahm, ○Kartoffeln, ○Püree^{1-6,a,b,c,d,e,f,g,h,j,klmni}
- Schonkost: Gemüsecouscous mit Tomaten und Feta
- 9,- € großer Mango Hähnchen Salat, Eisberg, Gurke, Tomate, Koriander, Nüsse
- Kuchen: 2 Stück selbstgebackenen Mörenkuchen
- Tagesdessert: Rote Grütze mit Vanillesoße

Donnerstag:

18.06.2026

- 1. 1,50 LM Schweinemedallions in Honig Senf-Soße, Erbsen ○Kartoffeln oder ○Püree
- 2. Süß-Saure- Eier mit Rohkost ○Kartoffeln oder ○Püree^{1-6,a,b,c,d,e,f,g,h,j,klmni}
- Schonkost: Milchnudeln mit Kirschen^{a,c,g,i}
- Salat: Blattsalat, Feta, Oliven und Joghurtdressing
- Tagesdessert: Ananas Kompott

Freitag:

19.06.2026

- 1. Hähnchenkeule, Soße, Rotkohl, ○Kartoffeln oder ○Püree
- 2. Rigatoni in Schinken-Sahne-Soße mit Reibekäse
- Schonkost: Hühner-Nudel-Suppe
- Tagesdessert: Himbeerquark
- Kuchen: 2 Stück selbstgebackenen Rhabarber - Streuselkuchen

Samstag:

20.06.2026

- 1. Kassler, Sauerkraut, Soße, ○Kartoffeln oder ○Püree
- 2. Gebratenes Fischfilet an Orangen Fenchel, Soße ○Kartoffeln oder ○Püree
- Schonkost: Erbseneintopf mit oder ohne Suppenfleisch^{a,c,g,i}
- Tagesdessert: Vanillepudding

Wir wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“

Anschrift:

Escara-Catering und Fahrbarer
Mittagstisch (haftungsbeschränkt)
Straße 158, Nr.28
13053 Berlin

Geschäftsführung:

Lars Matouschek
Straße 158, Nr. 28
13053 Berlin
Tel. / Fax : (030) 982 3640

Küche:

Straße 158, Nr. 28
13053 Berlin
info@escara.de

Bankverbindung:

IBAN: DE75 1204 0000 0084 195700
Commerzbank Berlin - Ost
BIC : C O B A D E F F X X X

Tel.: 982 36 40

Speiseplan unter

Escara.de

esC Ara

Email:

info@escara.de

Speiseplan

Name:

Speiseplan für die Kalenderwoche: 26 vom 22.06.2026 bis 27.06.2026

Montag:

22.06.2026

- 1. Krustenbraten, Blumenkohl, Soße ○Kartoffeln, ○Püree¹
- 2. Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Schinken und Zwiebeln^{1-6,a,b,c,d,e,f,g,h,j,jlmmni}
- Schonkost: Griesbrei mit Kirschen
- Salat: Caesar Salat-Blattsalat, Hähnchenbrust mit Grana Padano und Caesar Dressing
- Tagesdessert: Fruchtquark

Dienstag:

23.06.2026

- 1. Boulette mit Mischgemüse, Soße ○Kartoffeln, ○Püree^{1-6,a,b,c,d,e,f,g,h,j,jlmmni}
- 2. Fischfilet in Sahnesoße mit Möhren, ○Kartoffeln, ○Püree oder ○Reis^{1d,i,g,a,c}
- Schonkost: frischer Weißkäse, Leinöl oder Butter ○Kartoffeln, ○Püree^{1-6,a,b,c,d,e,f,g,h,j,ji}
- Salat: Blattsalat, Feta, Oliven und Joghurtdressing
- Tagesdessert: Stachelbeerkompott

Mittwoch:

24.06.2026

- 1. Schnitzel Hawaii mit Käse überbacken Bohnen, Soße, ○Kartoffeln, ○Püree¹
- 2. Kohlroulade mit Soße, ○Kartoffeln, ○Püree^{1-6,a,b,c,d,e,f,g,h,j,jlmmni}
- Schonkost: Rührei mit Spinat ○Kartoffeln, ○Püree^{a,c,g,i}
- Salat: Hähnchenbrust-Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Senfdressing
- Kuchen: 2 Stück selbstgebackenen Käsekuchen
- Tagesdessert: Birnenkompott

Donnerstag:

25.06.2026

- 1. Hähnchen im Cornflakesmantel, Soße, Kohlrabirahm ○Kartoffeln o. ○Püree^{d,i,g,a,c}
- 2. Backfisch mit Honig-Senf-Soße ○Kartoffeln, ○Püree oder ○Reis^{1d,i,g,a,c}
- Schonkost: Rosenkohleintopf mit oder ohne Suppenfleisch^{a,c,g,i}
- Salat: Blattsalat, Feta, Oliven und Joghurtdressing
- Tagesdessert: Waldmeister mit Vanillesoße

Freitag:

26.06.2026

- 1. Blutwurst mit Sauerkraut ○Kartoffeln oder ○Püree
- 2. Eierragout mit Rohkost ○Kartoffeln oder ○Püree^{g,a,c,i}
- Schonkost: leichte Gemüsesuppe mit Eierstich^{a,c,g,i}
- Tagesdessert: Erdbeer Joghurt
- Kuchen: 2 Stück selbstgebackenen Pflaumen-Streuselkuchen

Samstag:

27.06.2026

- 1. Goulasch auf Sauerkrautsockel, ○Kartoffeln oder ○Püree
- 2. Zwei gefüllte Maultaschen mit Champignonsoße, Rohkost^{1 a,c,g,i}
- Schonkost: Cremige Kartoffel-Möhren-Suppe mit oder ohne Suppenfleisch^{a,c,g,i}
- Tagesdessert: Himbeerquark

Wir wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“

esC Ara-Catering und fahrbarer Mittagstisch, 13053 Berlin, Straße 158 Nr. 28: Speisenherstellung erfolgt vorzugsweise mit Frisch- bzw. TK-Produkte. Eier aus Freiland-/Bodenhaltung. Kennzeichnungspf. Zusatzstoffe u. Allergene sind mdl./schriftl. Sofort aus der Tageskalkulation entnehmbar. Zusatzstoffe: (1) für künstl./natürl. Farbstoffe, (2) Konservierungsstoffe, (3) Emulgatoren, (4) Dickungsmittel, (5) Nitrit-Pökelsalz, (6) Antioxidantien. Allergene: (a)Gluten, (b)Krebstiere, (c)Ei, (d)Fisch, (e)Erdnüsse, (f)Soja, (g)Milch, (h)Nüsse, (i)Sellerie, (j)Senf, (k)Sesam, (l)Lupine, (m)Schwefeldioxid, (n)Weichtiere.