



Werksküche

BERLIN
ESSEN · TRINKEN · FEIERN

SPEISEPLAN KW 49/2025

Montag, 1. Dezember 2025

Weißkohleintopf	€ 4,50
Vegetarisch; 369 kcal; 1543 kj; 1 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;	
Gefüllte Paprikaschote auf Rahmsoße mit Reis	€ 8,00
Vollkost; 534 kcal; 2234 kj; 10 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, e, i;	
Cordon bleu mit Gemüse und Kartoffeln	€ 9,50
Vollkost; 642 kcal; 2686 kj; 15 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: a, f, i;	
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen	€ 15,00
Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	

Mittwoch, 3. Dezember 2025

Wirsing Eintopf mit Knacker	€ 5,50
Vollkost; 369 kcal; 1543 kj; 1 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;	
Gemüseauflauf mit Kräuterquark	€ 7,50
Vegetarisch; 409 kcal; 1711 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: a;	
Gebratenes Rotbarschfilet auf Dillsoße mit Kartoffeln und Salat	€ 9,50
Vollkost; 589 kcal; 2464 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, f;	
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen	€ 15,00
Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	

Donnerstag, 4. Dezember 2025

Sauerkrauteintopf mit Speck	€ 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;	
Schweinegulasch mit Klößen und Rotkohl	€ 9,50
Vollkost; 436 kcal; 1824 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f, i;	
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen	€ 15,00
Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	

Samstag, 6. Dezember 2025

Hühnersuppe	€ 5,50
Vollkost; 534 kcal; 2234 kj; 32 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: e, f, i;	
Hähnchenkeule mit Gemüse und Kartoffeln	€ 9,50
Vollkost; 654 kcal; 2736 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: d, i;	
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen	€ 15,00
Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	

Dienstag, 2. Dezember 2025

Soljanka	€ 5,50
Vollkost; 421 kcal; 1761 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: d;	
Senfeier mit Püree	€ 7,50
Vegetarisch; 501 kcal; 2096 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f, i;	
Hähnchencurry mit Reis	€ 9,00
Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen	€ 15,00
Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	

Feiern Sie bei uns!

Ob Geburtstag, Taufe, Jubiläum oder ein besonderer Familienanlass – wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.

Mit liebevoll gedeckten Tafeln, einer warmen Atmosphäre und köstlichen Speisen sorgen wir dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.

Ob kleine Runde oder große Gesellschaft: Wir gestalten Ihre Feier ganz individuell nach Ihren Wünschen.

Genießen Sie Ihren Tag – den Rest übernehmen wir.

Jetzt Termin sichern!

Freitag, 5. Dezember 2025

Milchreis mit Apfelmus	€ 4,50
Vegetarisch; 411 kcal; 1719 kj; 6 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: f;	
Königsberger Klopse mit Püree und Salat	€ 8,50
Vollkost; 597 kcal; 2497 kj; 32 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 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;	
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen	€ 15,00
Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	

Sonntag, 7. Dezember 2025