



Werksküche

BERLIN
ESSEN · TRINKEN · FEIERN

SPEISEPLAN KW 10/2026

Montag, 2. März 2026

Rosenkohleintopf € 4,50

Vegetarisch; 450 kcal; 1882 kj; 6 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;

Wurstgulasch mit Nudeln € 8,00

Vollkost; 608 kcal; 2543 kj; 12 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, b, f, i;

Hähnchengyros mit Reis, Tzatziki und Krautsalat € 9,00

Vegetarisch; 501 kcal; 2096 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f, i;

Gebackene Forelle auf Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln, Rosenkohl € 14,00

Vollkost; 563 kcal; 2355 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, b, f;

Mittwoch, 4. März 2026

Kohlrabi-Möhreneintopf € 4,50

Vegetarisch; 421 kcal; 1761 kj; 3 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, e;

Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat € 8,00

Vollkost; 563 kcal; 2355 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, b, f;

Schweinebraten mit Rosenkohl und Klößen € 10,00

Vollkost; 599 kcal; 2506 kj; 14 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a;

Gebackene Forelle auf Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln, Rosenkohl € 14,00

Vollkost; 563 kcal; 2355 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, b, f;

Donnerstag, 5. März 2026

Spargeleintopf € 4,50

Vollkost; 421 kcal; 1761 kj; 3 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: a;

Schichtkohl mit Kartoffeln € 8,50

Vollkost; 658 kcal; 2753 kj; 33 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f, i;

Schnitzel mit Blumenkohl in Sauce hollandaise und Kartoffeln € 10,00

Vollkost; 658 kcal; 2753 kj; 33 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f, i;

Gebackene Forelle auf Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln, Rosenkohl € 14,00

Vollkost; 563 kcal; 2355 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, b, f;

Dienstag, 3. März 2026

Blumenkohleintopf mit Kartoffeln € 4,50

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

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat € 8,00

Vegetarisch; 600 kcal; 2510 kj; 15 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f, i;

Nudeln mit Cocktailtomaten, Rucolapesto und Hähnchen € 9,00

Vollkost; Zusatzstoffe: keine; Allergene: keine;

Gebackene Forelle auf Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln, Rosenkohl € 14,00

Vollkost; 563 kcal; 2355 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, b, f;

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, 6. März 2026

Chili con carne € 6,50

Vollkost; 436 kcal; 1824 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;

Gefüllte Champignons mit Spinat überbacken mit Mozzarella auf Reis und Tomatensauce € 8,00

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

Gulasch mit Kartoffeln € 9,00

Vollkost; 536 kcal; 2242 kj; 13 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f, i;

Gebackene Forelle auf Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln, Rosenkohl € 14,00

Vollkost; 563 kcal; 2355 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, b, f;

Samstag, 7. März 2026

Bunter Gemüseeintopf

€ 4,50

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

Putenrollbraten mit Gemüse und Kartoffeln

€ 9,50

Ohne Schweinefleisch; 589 kcal; 2464 kJ; 12 g Fett; Zusatzstoffe: 15;
Allergene: a, b, f;

**Gebackene Forelle auf Kräuterbutter mit
Rosmarinkartoffeln, Rosenkohl**

€ 14,00

Vollkost; 563 kcal; 2355 kJ; 5 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, b, f;

Sonntag, 8. 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