

# Café-Restaurant Pinelli

Öffnungszeiten:

DI – FR 09:00 – 23:30 Uhr

Frühstück bis 11:00 Uhr  
Mittagstisch 11:30 Uhr – 14:30 Uhr  
Küchenpause von 14:30 Uhr – 15:30 Uhr

## Mittagstisch vom **09.07. – 13.07.2018**

---

<b>Montag</b> 09.07.2018	erst ab 16:00 Uhr geöffnet	
-----------------------------	----------------------------	--

---

<b>Dienstag</b> 10.07.2018	Rinderragout orientalisch mit Rosinen, Mandeln und Zimt, dazu Kurkumareis und Salate (G,H)	€ 6,00
	Süßkartoffel-Gemüsegratin mit Minz-Dip und Blattsalaten (C,G)	€ 6,00

---

<b>Mittwoch</b> 11.07.2018	Gebr. Hähnchenbrust mit Bauchspeckmantel in Tomatensugo, dazu Spaghetti und Rucola (A)	€ 6,00
	Spinat-Tomatenlasagne mit Sauce Bechamel und Mozzarella überbacken, dazu Rucola (A,C,G)	€ 6,00

---

<b>Donnerstag</b> 12.07.2018	Kasselerbraten auf Ananassauerkraut mit Petersilienkartoffeln (G,I)	€ 6,00
	Gelbes Curry mit Tofu, Gemüse, Bambussprossen, Ingwer und Zitronengras in Basmatireis, dazu Chinakohlsalat (B,D,H)	€ 6,00

---

<b>Freitag</b> 13.07.2018	Kibbelinge (Seelachs in Bierteig) mit hausgemachter Remouladensauce, Steakhouse-Pommes und Coleslaw (D,G)	€ 6,00
	Pellkartoffeln mit Zwiebel-Kräuterquark, dazu Bio- Leinöl und Tomatensalat (G)	€ 6,00

---

Für Allergiehinweise und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Personal.  
Für eventuelle kurzfristige Änderungen bitten wir um Verständnis.

**frisch gepresster Saft 0,2 l (Orange + Apfel + Möhre) € 3,00**

Café-Restaurant Pinelli der Pinel gGmbH, Ebersstraße 67, 10827 Berlin ☎ 030.78 79 29 17

Speisekarte auch unter [www.pinel.de/dienstleistungen/gastronomie](http://www.pinel.de/dienstleistungen/gastronomie) oder per QR-Code



## Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide  
(A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut,  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschließlich Lactose)
- H Schalenfrüchte, Nüsse  
(H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse,  
H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse,  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- M Lupinen
- N Weichtiere

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff (z.B. Nitritpökelsalz)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel Saccharin
- 12 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 13 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 15 gewachst