DELI CATERING HERBST/WINTER 25

Hinter den Kreationen steht ein engagiertes Team von Menschen, die mit psychischen oder sozialen Heraus-forderungen leben. Durch ihre Arbeit bei uns finden sie eine sinnvolle Beschäftigung, Struktur und Unterstützung, um wieder Fuß zu fassen.

VEGAN FINGERFOOD HERBST/WINTER 25

Happen
2,00
halbes, belegtes Sauerteigbrötchen* m. Toppings:
Gebratene Champignons u. Petersilie m. Erbsencreme
Antipasti m. Paprika-Hummus
Geräucherter Tofu m. Rote-Bete-Hummus
Möhren-Walnuss-Salat m. Hummus, classic
Zucchini-Spaghetti m. Kürbis-Hummus
Feta u. Feigen m. Olivencreme
Cashew-Frische-Kräuter-Creme
Blaubeeren u. Ahornsirup m. Cashew-Creme-Fraiche

Happen
2,60
No-Fish m. Kichererbsen, Zwiebeln, Sellerie, Senf u. Nori
Tomaten-Zwiebel-Mett m. Tomatenpesto
Mini-Schnitzel m. Remoulade u. Salat
Lax aus Rauchmöhre m. Cashew-Creme-Fraiche u. Dill-Senf-Sauce
Stulle m. Delis LeberVurst u. Apfel-Zwiebel-Schmalz
Paté d´Oregano aus Tofu, Bohnen, Miso, Nori und Oregano

Sandwiches
auf Anfrage

*Sauerteigbrötchen: Weizenmehl, Wasser, Roggenvollkornmehl, Reissirup, Sonnenblumenöl,Steinsalz, Hefe, Semmelbrösel Durchmesser ca. 5 cm (Bio-Bäckerei Beumer u. Lutum)

Special Minis
Quiche m. Dinkel-Mürbeteig 2,60
wähle deine Lieblings-Füllung:
Lauch u. Champignon
Mangold u. Tofu
Rauchmöhre u. Zwiebeln
Spinat m. Käse überbacken
Ratatouille m. Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel
Soja-Schnitzel m. Mayonnaise 2,00
Soja-Hack-Bällchen, 40g 2,00

VEGAN FINGERFOOD HERBST/WINTER 25

Taco-Cups: selbst hergestellte Tortillas, im Ofen gebacken 2,20
m. diversen Füllungen:
French-Style m. Zwiebeln, geräuchertem Tofu u. Kümmel
Spinat m. Zwiebeln u. Knoblauch
Thymian-Kürbis m. Hokkaido u. karamellisierten Zwiebeln
Kürbis-Walnuss m. Hokkaido, Dill u. Zimt
Chili m. Soja-Hack, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch u. Paprika
Schmorkohl m. Weißkohl u. Soja-Hack
Taco de Patata m. Bratkartoffeln u. Zwiebeln
Taco Tortilla m. Kartoffeln u. Paprika

Tacos: gefüllte Tortillas, Durchmesser 14cm, eingeklappt 3,80
2 Varianten zur Wahl:
Vöner m. Tofu, Rotkohl, Zwiebeln, Salat u. Tzatziki
BBQ-Pilze-Mix m. Zwiebeln, Kichererbsen, Coleslaw u. Hummus

Taco-Pizza wahlweise m. Champignons o. Zucchini 1,00
Taco-Tarte m. Räucher-Tofu, Creme-Fraiche u. Zwiebeln 1,50
...als kalte Snacks, ca. 5 cm Durchmesser

Suppe/Mahlzeit 250ml m. Baguette 8,50
Chili Sin Carne m. Soja-Hack
Gemüse-Ragout m. Süßkartoffel, Zucchini, Spinat, Erdnussmus
Kürbissuppe pur oder m. Kokos/Ingwer
Pilz-Gulasch m. Erbsenprotein, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch
Tajine-Gemüse-Ragout m. saisonalem Gemüse, Schmorzwiebeln, Ras-El-Hanout u. Couscous anstatt Brot

Salat 200g-Beilage
Kartoffelsalat m. Cashewcreme 4,00
Gemüsesalat 3,00, z.B. Kohlsalat, Gurkensalat
Couscous-Salat m. Gurke u. Paprika 5,00
Pennesalat m. Tomaten-Pesto u. Pinienkernen 5,00

Sweet Minis
Blaubeer-Küchlein in Muffin-Form 3,00
Schoko-Kirsch-Kuchen, 6x6cm/Stk 3,00
Zitronen-Quark-Törtchen 3,00
Pumpkin-Pie 2,80
Carrot-Energy-Ball m. Mandeln u. Kokos 2,20
Dattel-Erdnuss-Kugel m. Kakao 2,00
Schokokugel m. Mandeln 2,00
Matcha-Keks 1,00
Schoko-Keks 0,60

Alle Produkte sind 100% vegan.
Bezug:
LPG, bio und regional
Wurzelwerk, Bioladen und Einkaufsgemeinschaft
Brot: Beumer und Lutum, Bio-Backhandwerk Berlin

Preise gelten pro Stück, netto in €, zuzügl. 7% Mwst
Mindestbestellmenge 12 Stk/Sorte

PROJECT CATERING DELI

ajb

Gemeinnützige Gesellschaft für Jugendberatung und psychosoziale Rehabilitation

www.ajb-berlin.de

th.wenzel@ajb-berlin.de

030 82717044

project.deli