

# Speiseplan

von Montag, 28.04.2025 KW 18

bis Sonntag, 04.05.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Schweinegulasch  ,10,9,A,K Spirelli-Nudeln  ,1,1a	Wirsingkohleintopf Schinkenfleisch  ,9	Currywurst  ,10,A,K,Ph Curry- Paprikasoße  grüne Erbsen  Reis 	Hähnchenkeule gebraten Geflügelsoße  1,1a,3,6 Apfelrotkohl  Kartoffelpüree  ,7,A	Hackfleischroulade  ,1,10,1a Thymiansoße zum Braten  ,10 Mischgemüse  Kartoffelpüree  ,7,A	Graupeneintopf mit Kassler  ,1,1c,9,A,K,Ph	Hackbraten vom Schwein  ,1,10,1a,3,Ph Zwiebelsoße  ,A,K grüne Bohnen  Salzkartoffeln 
	<i>kcal: 451,4, Fett: 12,6 g, KH: 53,1 g, EW: 29,1 g</i>	<i>kcal: 282,9, Fett: 13,8 g, KH: 21,5 g, EW: 14,0 g</i>	<i>kcal: 598,3, Fett: 35,7 g, KH: 42,5 g, EW: 23,7 g</i>	<i>kcal: 653,8, Fett: 39,1 g, KH: 33,8 g, EW: 40,2 g</i>	<i>kcal: 400,9, Fett: 23,9 g, KH: 29,7 g, EW: 14,2 g</i>	<i>kcal: 327,5, Fett: 13,4 g, KH: 35,3 g, EW: 12,3 g</i>	<i>kcal: 485,5, Fett: 29,5 g, KH: 30,0 g, EW: 15,0 g</i>
Menü 2	Polentagrießbrei <sup>7</sup> Sauerkirschsoße 	Seelachs gebraten <sup>1,1a,4</sup> Möhrengemüse in Rahm  ,6 Kartoffelpüree  ,7,A	Blumenkohl - Brokkoli - Kartoffelauflauf <sup>3,7</sup> Kräutersoße mit Gemüestreifen  ,6,9	Kräuterquark <sup>7</sup> Salzkartoffeln 	Wachsbrechbohnen topf mit Rindfleisch <sup>9</sup>	2 gekochte Eier  ,3 Senfsoße <sup>10</sup> Wurzelgemüse  ,9 Salzkartoffeln 	2 Geflügelklößchen <sup>1,1a,3,A</sup> Kräutersoße  ,6 Brokkoli  Kartoffelpüree  ,7,A
	<i>kcal: 483,7, Fett: 21,9 g, KH: 55,9 g, EW: 14,5 g</i>	<i>kcal: 531,0, Fett: 25,6 g, KH: 46,2 g, EW: 20,8 g</i>	<i>kcal: 433,1, Fett: 25,4 g, KH: 25,2 g, EW: 10,6 g</i>	<i>kcal: 373,6, Fett: 18,8 g, KH: 29,0 g, EW: 20,6 g</i>	<i>kcal: 234,4, Fett: 4,5 g, KH: 29,2 g, EW: 14,2 g</i>	<i>kcal: 410,4, Fett: 19,9 g, KH: 35,0 g, EW: 19,2 g</i>	<i>kcal: 347,7, Fett: 13,1 g, KH: 21,5 g, EW: 23,2 g</i>
Menü 3	Ayurveda Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne  ,6 Kräuter-Quinoa  Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6	Kürbis- Spinatpfanne  ,8,8d Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Vollkornreis 	2 Polenta- medaillons  Brokkoli  Tomaten-Fenchel- Gemüse  ,A,S Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6	Champignonpfanne  ,6 Salzkartoffeln 	Gefüllte Zucchini mit Polenta- Gemüse  ,9 Tomatensoße  Vollkornreis 	Möhren-Hirsotto  ,5 Tomatensoße 	Gemüseragout  ,6,9 Ebly-Zartweizen <sup>1,1a</sup> Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6
	<i>kcal: 403,5, Fett: 15,5 g, KH: 42,1 g, EW: 20,1 g</i>	<i>kcal: 351,3, Fett: 12,0 g, KH: 50,1 g, EW: 10,8 g</i>	<i>kcal: 410,7, Fett: 18,5 g, KH: 39,7 g, EW: 17,7 g</i>	<i>kcal: 221,3, Fett: 7,0 g, KH: 27,0 g, EW: 11,5 g</i>	<i>kcal: 418,5, Fett: 11,9 g, KH: 69,2 g, EW: 7,0 g</i>	<i>kcal: 613,7, Fett: 23,5 g, KH: 82,6 g, EW: 13,0 g</i>	<i>kcal: 390,1, Fett: 8,9 g, KH: 48,2 g, EW: 19,7 g</i>

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

**Legende:**  = Icon Vegan,  = Icon Vegetarisch,  = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 1c = Gerste, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8d = Cashewnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite

Immanuel Albertinen kocht ist ein Service der Immanuel Dienstleistungen GmbH . Am Kleinen Wannsee 5 A . 14109 Berlin . Tel. 030 805 05 – 850 . [kocht@immanuel.de](mailto:kocht@immanuel.de) . [kocht.immanuel.de](http://kocht.immanuel.de)