

Speiseplan

von Montag, 19.05.2025 KW 21

bis Sonntag, 25.05.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Frischkäse-Schinkensoße  ,6,7,A,K,Ph Spaghetti-Nudeln  ,1,1a	Matjeshappen Hausfrauen Art 1,10,1a,3,4,7,F,K,Su Salzkartoffeln 	Putencurry mit Mango ⁶ Gemüsevollkornreis  ,9	3 Cevapcici - Hackfleischröllchen  ,3 Mais-Paprikasoße  Tomaten-Reis 	Linsen- Bolognese  ,9 Farfalle-Nudeln ,1,1a	Soljanka  ,10,A,K,Ph,Su	Schweinerücken- braten  Zwiebelsoße  ,A,K Apfelrotkohl  Kartoffelpüree  ,7,A
	<i>kcal: 444,6, Fett: 13,2 g, KH: 56,6 g, EW: 17,9 g</i>	<i>kcal: 429,6, Fett: 28,3 g, KH: 28,4 g, EW: 13,4 g</i>	<i>kcal: 399,3, Fett: 12,5 g, KH: 43,8 g, EW: 26,9 g</i>	<i>kcal: 497,1, Fett: 25,8 g, KH: 45,1 g, EW: 19,5 g</i>	<i>kcal: 510,9, Fett: 18,4 g, KH: 66,9 g, EW: 15,6 g</i>	<i>kcal: 569,5, Fett: 42,2 g, KH: 20,4 g, EW: 26,9 g</i>	<i>kcal: 293,2, Fett: 9,8 g, KH: 24,3 g, EW: 15,8 g</i>
Menü 2	Polentagrießbrei ⁷ Sauerkirschsoße 	Putenhacksteak natur, Rahm- champignons  ,6 Bandnudeln  ,1,1a,3	2 gekochte Eier  ,3 Kräutersoße  ,6 Erbsen und Möhren  Salzkartoffeln 	Spätzle- Gemüsepfanne  ,1,1a,3,6,9 Kürbis- Zitronensoße  ,6,A,K	3 Königsberger Klopse  Kapernsoße ⁶ Wurzelgemüse  ,9 Salzkartoffeln 	Gemüse Kartoffel Auflauf  ,3,7,9 Kräutersoße mit Gemüwestreifen  ,6,9	Makkaroni- Grillgemüseauflauf  ,1,1a,7,9 Tomatensoße 
	<i>kcal: 483,7, Fett: 21,9 g, KH: 55,9 g, EW: 14,5 g</i>	<i>kcal: 462,0, Fett: 15,2 g, KH: 45,2 g, EW: 33,7 g</i>	<i>kcal: 382,0, Fett: 15,3 g, KH: 29,4 g, EW: 18,7 g</i>	<i>kcal: 363,5, Fett: 11,1 g, KH: 38,2 g, EW: 10,2 g</i>	<i>kcal: 485,7, Fett: 24,2 g, KH: 34,7 g, EW: 17,6 g</i>	<i>kcal: 383,1, Fett: 19,6 g, KH: 23,7 g, EW: 11,6 g</i>	<i>kcal: 561,1, Fett: 19,6 g, KH: 70,9 g, EW: 20,9 g</i>
Menü 3	Ayurveda Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne  ,6 Kräuter-Quinoa  Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6	Kürbis-Spinat- pfanne  ,8,8d Möhengemüse Salzkartoffeln  Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6	2 Polenta- medaillons  Brokkoli  Tomaten-Fenchel- Gemüse  ,A,S Gemüsevollkorn- reis  ,9	2 Rote Bete- medaillons  ,1,1a Kräutersoße  ,6 grüne Erbsen  Kräuterhirse 	Kürbis-Süßkartoffel- Topf  ,9 Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6	Möhren-Hirsotto  ,5 Tomatensoße  Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6	2 1/2 Fenchelherzen  ,8,8a,A,F Mandel- Apfelsoße  ,6,8,8a Süßkartoffel- gemüse  Kartoffelecken 
	<i>kcal: 403,5, Fett: 15,5 g, KH: 42,1 g, EW: 20,1 g</i>	<i>kcal: 293,8, Fett: 10,8 g, KH: 40,9 g, EW: 8,2 g</i>	<i>kcal: 440,4, Fett: 13,1 g, KH: 64,9 g, EW: 11,6 g</i>	<i>kcal: 624,0, Fett: 21,2 g, KH: 76,9 g, EW: 15,6 g</i>	<i>kcal: 447,2, Fett: 15,7 g, KH: 52,0 g, EW: 24,1 g</i>	<i>kcal: 613,7, Fett: 23,5 g, KH: 82,6 g, EW: 13,0 g</i>	<i>kcal: 460,0, Fett: 12,5 g, KH: 64,9 g, EW: 9,8 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, 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, 8a = Mandel, 8d = Cashewnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

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 . kocht.immanuel.de