

Speiseplan

von Montag, 11.08.2025 KW 33
bis Sonntag, 17.08.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Friskäse-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,S
	kcal: 443,2, Fett: 13,0 g, KH: 56,6 g, EW: 17,9 g	kcal: 429,6, Fett: 28,3 g, KH: 28,4 g, EW: 13,4 g	kcal: 398,4, Fett: 12,3 g, KH: 43,4 g, EW: 26,9 g	kcal: 492,2, Fett: 25,7 g, KH: 44,4 g, EW: 19,5 g	kcal: 499,5, Fett: 17,0 g, KH: 66,9 g, EW: 15,6 g	kcal: 569,5, Fett: 42,1 g, KH: 20,4 g, EW: 26,9 g	kcal: 289,7, Fett: 9,4 g, KH: 24,2 g, EW: 15,9 g
Menü 2	Polentagrießbrei ⁷ Sauerkirschsoße 	Putenhacksteak natur Rahmchampignons  ,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 
	kcal: 486,1, Fett: 22,1 g, KH: 56,8 g, EW: 14,5 g	kcal: 464,0, Fett: 15,4 g, KH: 44,0 g, EW: 34,9 g	kcal: 380,6, Fett: 15,2 g, KH: 29,4 g, EW: 18,7 g	kcal: 357,8, Fett: 9,7 g, KH: 39,9 g, EW: 10,2 g	kcal: 484,3, Fett: 24,1 g, KH: 34,7 g, EW: 17,6 g	kcal: 383,1, Fett: 19,6 g, KH: 23,7 g, EW: 11,6 g	kcal: 555,5, Fett: 19,1 g, KH: 70,9 g, EW: 20,9 g
Menü 3	Ayurveda Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne  ,6 Kräuter-Quinoa  Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6	Kürbis- Spinatpfanne  ,8,8d Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	2 Polenta- medaillons  Brokkoli  Tomaten-Fenchel- Gemüse  Gemüsevollkornreis  ,9	2 Rote Betemedillons  ,1,1a Kräutersoße  ,6 grüne Erbsen  Kräuterhirse 	Kürbis-Süßkartoffel- Topf  ,9 Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6	Möhren-Hirsotto  ,5 Tomatensoße 	2 halbe Fenchel- herzen  ,8,8a,A,F Mandel-Apfelsoße  ,6,8,8a Süß- kartoffelgemüse  Kartoffelecken 
	kcal: 402,0, Fett: 15,3 g, KH: 42,1 g, EW: 20,1 g	kcal: 292,1, Fett: 10,5 g, KH: 40,7 g, EW: 8,3 g	kcal: 435,0, Fett: 12,4 g, KH: 64,9 g, EW: 11,6 g	kcal: 626,0, Fett: 20,8 g, KH: 70,6 g, EW: 16,2 g	kcal: 447,3, Fett: 15,5 g, KH: 51,6 g, EW: 24,2 g	kcal: 616,4, Fett: 22,9 g, KH: 73,0 g, EW: 13,9 g	kcal: 458,7, Fett: 12,4 g, KH: 64,9 g, EW: 9,8 g

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

Legende:  = Icon Vegan,  = 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, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

Immanuel Albertinen kocht ist ein Service der Immanuel Dienstleistungen gGmbH . Am Kleinen Wannsee 5 A . 14109 Berlin . Tel. 030 805 05 – 850 . kocht@immanuel.de . kocht.immanuel.de