

# Speiseplan

von Montag, 08.09.2025 KW 37

bis Sonntag, 14.09.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Wurstgulasch  <small>,10,A,K,Ph</small> Spirelli-Nudeln  <small>,1,1a</small>	Gedünsteter Seefisch <sup>4</sup> Kräutersoße  <sup>6</sup> Brokkoli  Kartoffelpüree  <small>,7,A,S</small>	Wirsingkohlroulade mit Schweinehack  <small>,1,10,1a</small> Kümmelsoße mit Weißkohl  Salzkartoffeln 	Seelachs in Backteig <small>,1,10,1a,3,4</small> Kartoffel-Gurkensalat  <sup>10</sup>	Pfannenfrikadelle  <small>,1,10,1a,3</small> Kohlrabi in Rahm  Kartoffelpüree  <sup>7,A,S</sup>	Linseneintopf mit Kassler  <small>,9,A,K,Ph</small> Wiener Scheiben  <small>,10,9,A,K,Ph</small>	Schweineschnitzel  <small>,1,1a</small> Bratensoße "Jäger Art"  Mischgemüse  Salzkartoffeln 
	<i>kcal: 481,0, Fett: 22,1 g, KH: 50,9 g, EW: 18,7 g</i>	<i>kcal: 275,4, Fett: 8,0 g, KH: 14,7 g, EW: 23,4 g</i>	<i>kcal: 507,5, Fett: 29,0 g, KH: 34,8 g, EW: 17,2 g</i>	<i>kcal: 429,6, Fett: 18,0 g, KH: 47,2 g, EW: 17,4 g</i>	<i>kcal: 461,8, Fett: 26,8 g, KH: 29,5 g, EW: 19,4 g</i>	<i>kcal: 457,8, Fett: 19,6 g, KH: 39,5 g, EW: 25,3 g</i>	<i>kcal: 477,1, Fett: 16,9 g, KH: 43,1 g, EW: 24,6 g</i>
<b>Menü 2</b>	Wurzelgemüse-Gelbe Erbsentopf  <small>,1,1a,9</small> Kürbis-Spinatpfanne  <small>,11,8,8d</small> Rosmarin-Kartoffeln 	Mung Daal Kurkuma  <sup>9,A,K</sup> orientalisches Wirsinggemüse  <small>,11,8,8a,9</small> Vollkornreis 	gebratener Brokkoli  Marokkanische Gemüsetajine  <sup>A,K</sup> Couscous Vollkorn  <small>,1,1a</small>	Gebratene grüne Bohnen  <sup>1,11,1a,6</sup> Süßkartoffel-Stampf  Kräuterhirse AY 	Zimtlinsen mit Kürbis  Rote Bete-Kokos-Gemüse  <sup>A,K</sup> Kartoffelecken 	Geschmorte Gurken mit Radicchio  <sup>6</sup> Mediterranes Gemüse  Vollkornreis-Risotto  <sup>F</sup>	Rote Bete Mung Daal  <sup>A,K</sup> Blumenkohl mit Saaten gratinier  <sup>8,8a</sup> Gelber Reis 
	<i>kcal: 595,8, Fett: 30,5 g, KH: 60,0 g, EW: 17,3 g</i>	<i>kcal: 325,2, Fett: 15,8 g, KH: 34,3 g, EW: 7,7 g</i>	<i>kcal: 364,5, Fett: 7,5 g, KH: 54,1 g, EW: 8,2 g</i>	<i>kcal: 365,0, Fett: 11,2 g, KH: 50,4 g, EW: 11,1 g</i>	<i>kcal: 789,5, Fett: 40,7 g, KH: 78,2 g, EW: 21,1 g</i>	<i>kcal: 458,8, Fett: 19,4 g, KH: 62,1 g, EW: 7,9 g</i>	<i>kcal: 331,5, Fett: 12,3 g, KH: 40,5 g, EW: 11,4 g</i>
<b>Menü 3</b>	Süßkartoffel-Kichererbsen-Kokos-Curry  <sup>8,8d</sup> Brokkoli  Vollkornreis 	Polenta-Gemüse-Schnitte  <sup>8,8a,9,A,F</sup> Schmogurken-Gemüse  <sup>6</sup> Kräuter-Bulgur  <small>,1,1a</small>	2 Grilltomaten  Tomaten-Fenchel-Gemüse  Kräuter-Quinoa 	Kürbis-Süßkartoffel-Topf  <sup>9</sup>	gratinierte Tomaten Tofuschnitte  <small>,6,8,8a,A,F</small> Kürbis-Zitronensoße  <sup>6,A,K</sup> Rote Bete Gemüse  Kräuterhirse 	Gemüsebolognese  <sup>9</sup> Vollkornspirelli-Nudeln  <sup>1,1a</sup>	Auberginen-Tomaten-Pfanne  Basilikumsoße  <sup>6</sup> Ofen Kürbis  Vollkornreis 
	<i>kcal: 527,8, Fett: 16,2 g, KH: 74,6 g, EW: 15,0 g</i>	<i>kcal: 534,8, Fett: 8,8 g, KH: 97,4 g, EW: 11,2 g</i>	<i>kcal: 261,1, Fett: 5,7 g, KH: 41,3 g, EW: 8,9 g</i>	<i>kcal: 348,7, Fett: 9,0 g, KH: 51,2 g, EW: 15,0 g</i>	<i>kcal: 595,3, Fett: 24,3 g, KH: 48,7 g, EW: 23,2 g</i>	<i>kcal: 325,8, Fett: 7,6 g, KH: 51,2 g, EW: 10,7 g</i>	<i>kcal: 357,7, Fett: 8,4 g, KH: 46,7 g, EW: 8,6 g</i>

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, 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

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](mailto:kocht@immanuel.de) . kocht.immanuel.de