

































































Speiseplan

von Montag, 29.06.2026 KW 27
bis Sonntag, 05.07.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Bolognese Soße  Vollkornspirelli- Nudeln  ,1,1a	Omelett  ,3,7 Rahmspinat  ,6,7 Kartoffelpüree  ,7,A,S	Hähnchenkeule gebraten Geflügelsoße  1,1a,3,6 Apfelrotkohl  Salzkartoffeln 	Blumenkohl - Brokkoli - Kartoffelauflauf  3,7 Kräutersoße mit Gemüwestreifen  ,6,9	Seelachs mit Gemüwestreifen  4,9 Kürbis-Zitronensoße  ,6,A,K Brokkoli  Roter Thai Reis 	Möhrentopf mit Hühnerfleisch	Hackfleischroulade  ,1,10,1a Thymiansoße zum Braten  ,10 grüne Bohnen  Salzkartoffeln 
	kcal: 388,2, Fett: 11,2 g, KH: 43,4 g, EW: 25,4 g	kcal: 283,8, Fett: 15,0 g, KH: 20,4 g, EW: 14,5 g	kcal: 672,9, Fett: 37,3 g, KH: 41,9 g, EW: 40,7 g	kcal: 432,4, Fett: 28,1 g, KH: 31,0 g, EW: 10,6 g	kcal: 338,2, Fett: 7,0 g, KH: 33,8 g, EW: 32,0 g	kcal: 220,0, Fett: 7,2 g, KH: 26,8 g, EW: 11,6 g	kcal: 431,2, Fett: 21,4 g, KH: 41,8 g, EW: 14,8 g
Menü 2	Wurzelgemüse- Bohrentopf  ,9 Kürbis-Spinatpfanne  ,11,8,8d Rosmarin-Kartoffeln 	Mung Dal  ,9,A,K Wurzelgemüse mit Sesam  ,11,9 Roter Thai Reis 	gelbe Paprika  Marokkanisches Gemüsetajine  ,A,K Kräuter Couscous Vollkorn  ,1,1a	Mung Dal mit gebratenem Lauch  ,9,A,K Geb.gr.Bohnen mit Sesam und Kokos   ,1,11,1a,6 Süßkartoffel-Stampf 	Zimtlinsen mit Kürbis  Rote Bete-Kokos- Gemüse  ,A,K Roter Thai Reis 	2 Fenchelherzen mit Saatkruste  ,11 Mediterranes Gemüse  Roter Thai Reis 	Rote Bete Dal  ,A,K Karotten mit Mango  Gewürz Reis 
	kcal: 438,0, Fett: 28,9 g, KH: 35,2 g, EW: 8,4 g	kcal: 245,1, Fett: 9,8 g, KH: 31,4 g, EW: 4,0 g	kcal: 186,2, Fett: 7,9 g, KH: 21,9 g, EW: 4,7 g	kcal: 288,7, Fett: 21,0 g, KH: 13,1 g, EW: 6,7 g	kcal: 429,3, Fett: 22,4 g, KH: 47,9 g, EW: 6,2 g	kcal: 163,5, Fett: 1,5 g, KH: 31,4 g, EW: 5,3 g	kcal: 276,6, Fett: 7,5 g, KH: 43,7 g, EW: 4,5 g
Menü 3	Graupeneintopf mit Liebstöckel  ,1,1c,9 Tofuwürfeln, auf Wunsch  ,6	Gratinierter- Blumenkohl-Auflauf  ,6,8,8a,A,F Karottensoße  ,6 Hirtenkäse auf Wunsch  ,7	Sahnelinsen mit Gemüwestreifen  ,6,9 Kartoffelecken  Hirtenkäse auf Wunsch  ,7	gratinierter Tomaten Tofuschnitte  ,6,8,8a,A,F Kürbis-Zitronensoße  ,6,A,K Möhrengemüse  Kräuter Couscous Vollkorn  ,1,1a	Kürbis-Süßkartoffel- Topf  ,9	Gemüsebolognese  ,9 Vollkornspirelli- Nudeln  ,1,1a	Auberginen- Tomaten-Pfanne  Basilikumsoße  ,6 Kräuterhirse  Tofuwürfeln, auf Wunsch  ,6
	kcal: 390,1, Fett: 16,9 g, KH: 39,2 g, EW: 15,8 g	kcal: 393,7, Fett: 15,9 g, KH: 46,2 g, EW: 12,3 g	kcal: 592,9, Fett: 21,6 g, KH: 68,4 g, EW: 26,6 g	kcal: 385,9, Fett: 25,2 g, KH: 21,4 g, EW: 16,3 g	kcal: 299,3, Fett: 9,0 g, KH: 41,6 g, EW: 14,3 g	kcal: 328,8, Fett: 8,0 g, KH: 51,1 g, EW: 10,7 g	kcal: 438,4, Fett: 15,1 g, KH: 44,6 g, EW: 19,5 g

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

Legende:  = Icon Vegetarisch  = Icon Vegan  = 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, 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 S = Schwefel T = Schwefeldioxid/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 .

kocht.immanuel.de