



Speiseplan

von Montag, 05.10.2026 KW 41
bis Sonntag, 11.10.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Wurstgulasch  ,10,A,K,Ph Vollkornspirelli- Nudeln  ,1,1a	2 gekochte Eier  3 Senfsoße 10 Salzkartoffeln  Möhrenrohkost A,K	Pfannenfrikadelle  ,1,10,1a,3 Porree in Soße  6 Kartoffelpüree  7,A,S	Kartoffel-Spinat- Auflauf  3,7,9 Frischkäse- Kräutersoße  6,7	Schlemmerfisch Bordelaise 1a,4 Dillsoße  6 Brokkoli  Salzkartoffeln 	Kartoffelsuppe  9 Wiener Scheiben  ,10,9,A,K,Ph	Frikassee vom Huhn mit Spargel 3,6,7,A Salzkartoffeln 
	kcal: 270,9, Fett: 21,4 g, KH: 8,3 g, EW: 11,5 g	kcal: 428,9, Fett: 18,8 g, KH: 43,1 g, EW: 18,4 g	kcal: 464,7, Fett: 28,4 g, KH: 29,5 g, EW: 19,9 g	kcal: 489,0, Fett: 35,5 g, KH: 28,6 g, EW: 11,1 g	kcal: 406,0, Fett: 16,9 g, KH: 38,1 g, EW: 22,3 g	kcal: 394,6, Fett: 24,0 g, KH: 31,5 g, EW: 10,0 g	kcal: 275,8, Fett: 10,1 g, KH: 26,3 g, EW: 17,8 g
Menü 2	Mungbohnen-Dal  ,9,A,K Brokkoli  Karotten mit Mango  Roter Thai Reis 	2 Fenchelherzen mit Saatkruste  11 Karottenragout  6 Bulgur mit Koriander  ,1,1a	Cashew-Spinat  ,6,8,8d Zucchini-Auberginen  Roter Thai Reis 	Kartoffel-Lauch Dal  A,K Wurzelgemüse aus dem Ofen  Ebly-leicht gebunden  ,1,1a,8,8d,A,K	Mung Dal Karotte- Koriander  A,K Masala Kartoffeln mit Karotten  Schmorurken mit Dill  6	Rote Bete Dal  A,K gebratener Radicchio  Gemüsecouscous  ,1,1a,9	Gratinierte Selleriescheibe  11,9 Basilikumsoße  8,8d Mediterranes Gemüse  Dinkel-VK-Spaghetti- Pasta  ,1,1a
	kcal: 404,8, Fett: 6,5 g, KH: 70,6 g, EW: 9,2 g	kcal: 369,3, Fett: 12,7 g, KH: 47,2 g, EW: 12,0 g	kcal: 333,0, Fett: 18,0 g, KH: 32,1 g, EW: 7,2 g	kcal: 425,7, Fett: 15,1 g, KH: 58,6 g, EW: 11,5 g	kcal: 288,3, Fett: 20,9 g, KH: 19,7 g, EW: 2,8 g	kcal: 350,7, Fett: 17,4 g, KH: 37,5 g, EW: 8,2 g	kcal: 397,4, Fett: 17,6 g, KH: 45,1 g, EW: 12,6 g
Menü 3	Kräuterquark 7 NHW Pellkartoffeln 	2 Polentamedaillons  Brokkoli  Tomaten-Fenchel- Gemüse 	Indischer Linsentopf mit Ananas  9 Hirtenkäse auf Wunsch  7	Champignonpfanne  6 Kartoffelecken 	Gefüllte Zucchini mit Gemüsefüllung  9 Tomatensoße  Roter Thai Reis 	5 Falafelbällchen  ,1,1a Kurkuma- Kräutersoße  6 Brokkoli  Gemüsecouscous  ,1,1a,9	Gemüseragout  6,9 Ebly-Zartweizen  ,1,1a Tofuwürfel, auf Wunsch  6
	kcal: 406,5, Fett: 19,4 g, KH: 36,7 g, EW: 20,0 g	kcal: 307,3, Fett: 11,4 g, KH: 39,3 g, EW: 8,2 g	kcal: 503,2, Fett: 31,9 g, KH: 31,1 g, EW: 18,4 g	kcal: 313,3, Fett: 12,3 g, KH: 37,8 g, EW: 11,2 g	kcal: 344,1, Fett: 10,0 g, KH: 56,0 g, EW: 4,4 g	kcal: 465,4, Fett: 20,3 g, KH: 52,3 g, EW: 13,6 g	kcal: 381,6, Fett: 10,1 g, KH: 50,8 g, EW: 18,2 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, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 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 = 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