



Speiseplan

von Montag, 16.03.2026 KW 12
bis Sonntag, 22.03.2026



Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Wurstgulasch  ,10,A,K,Ph Spirelli-Nudeln  ,1,1a	Schweinesteak  Soße zum Braten  bunte Karottenscheiben  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Fleischkäse  ,A,K,Ph Soße zum Braten  Möhrengemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Szegediener Gulasch  ,7,S Spätzle  ,1,1a,3	Tomaten- Rinderhackfleisch- Soße ^{7,9} Bunte Nudeln  ,1,1a	Linseneintopf m. Speck  ,9	Schweineschnitzel  ,1,1a Soße zum Braten  grüne Bohnen  Kartoffelpüree  ,7,A,S
kcal: 457,1, Fett: 11,1 g, KH: 70,1 g, EW: 16,9 g	kcal: 262,1, Fett: 5,5 g, KH: 28,4 g, EW: 21,7 g	kcal: 476,8, Fett: 32,1 g, KH: 29,1 g, EW: 15,4 g	kcal: 113,9, Fett: 5,2 g, KH: 13,5 g, EW: 3,0 g	kcal: 461,0, Fett: 14,2 g, KH: 58,1 g, EW: 24,1 g	kcal: 182,4, Fett: 4,2 g, KH: 27,7 g, EW: 12,5 g	kcal: 386,1, Fett: 13,8 g, KH: 39,0 g, EW: 23,3 g
MSC Seelachsfilet ^{1,1a,4,7} Kräutersoße  Möhrengemüse  Reis 	Putenge- schnetzeltes ⁷ Spätzle  ,1,1a,3	Milchreis mit Zucker und Zimt  ,7 Apfelmark  ,A	Gnocchi - Tomatenpfanne  ,1,1a,7 Tomatensoße 	Schweinegulasch  Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	3 Königsberger Klopse  Kapernsoße ⁷ Möhrengemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Hühnerfrikassee ^{7,5} Gemüserais 
kcal: 339,8, Fett: 14,6 g, KH: 28,2 g, EW: 23,2 g	kcal: 277,9, Fett: 13,2 g, KH: 23,1 g, EW: 16,2 g	kcal: 474,6, Fett: 8,1 g, KH: 87,8 g, EW: 11,6 g	kcal: 368,9, Fett: 8,7 g, KH: 62,0 g, EW: 9,9 g	kcal: 408,1, Fett: 20,0 g, KH: 36,4 g, EW: 18,5 g	kcal: 441,5, Fett: 26,5 g, KH: 32,7 g, EW: 16,0 g	kcal: 233,3, Fett: 9,6 g, KH: 29,9 g, EW: 4,7 g
3 Gemüse- bällchen  ,1,1a Currysoße  spanisches Grillgemüse  Reis 	5 Falafelbällchen  ,1,1a Paprikasoße  ,Su Gemüsecouscous  ,1,1a,9	Gemüsefrikadellen  ,1,10,1a,9 Kräutersoße  Brokkoli  Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	Süßkartoffel Tikka Masala.  ,6 Reis 	Gemüsefrikadellen  ,1,10,1a,9 Currysoße  Kaisergemüse  Reis 	Gemüsebolognese mit Berglinsen  ,9 Bunte Nudeln  ,1,1a	3 Gemüseknödel  ,1,1a Kräutersoße  bunte Karottenscheiben  Salzkartoffeln 
kcal: 242,3, Fett: 9,5 g, KH: 23,1 g, EW: 14,6 g	kcal: 369,9, Fett: 14,1 g, KH: 47,8 g, EW: 10,0 g	kcal: 271,1, Fett: 8,5 g, KH: 37,1 g, EW: 7,4 g	kcal: 252,0, Fett: 10,6 g, KH: 28,8 g, EW: 8,4 g	kcal: 225,0, Fett: 11,1 g, KH: 15,6 g, EW: 12,5 g	kcal: 315,0, Fett: 6,2 g, KH: 54,4 g, EW: 9,1 g	kcal: 377,8, Fett: 10,1 g, KH: 49,7 g, EW: 18,0 g

Menü 3

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, 1a = Weizen, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = Schwefeldioxid/Sulfite, S = geschwefelt, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit

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