



# Speiseplan

von Montag, 18.09.2023 KW 38  
bis Sonntag, 24.09.2023



## MENÜ 1 // Cafeteria

### Montag

Putengeschnetzeltes  
von der Bio Pute mit  
Pilzen und Kräutern  
aus der Region, dazu  
Bio-Dinkelreis <sup>1,1a,9</sup>

kcal: 530,4, EW: 43,3 g, Fett: 12,5  
g, KH: 59,3 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Dienstag

Schnitzel vom  
Susländer  
Landschwein mit  
Kartoffel-Gurkensalat  
 <sup>1,1a,1c,3,6,A,K</sup>

kcal: 616,8, EW: 44,7 g, Fett: 30,7  
g, KH: 38,0 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Mittwoch

Pork Burger mit  
gegrilltem  
Schweinenacken von  
der Fleischerei Röhrs,  
Krautsalat und Knofi-  
Senf Dip  <sup>1,10,1a,1b,3,7,A,K,S</sup>

kcal: 1056,1, EW: 37,5 g, Fett:  
61,2 g, KH: 83,4 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Donnerstag

gebratenes  
Forellenfilet von der  
Fischerei Reese,  
grobe Senfsauce mit  
Fenchel und  
Butterkartoffeln  
<sup>1,10,1a,4,7,9</sup>

kcal: 562,6, EW: 33,5 g, Fett: 26,2  
g, KH: 45,0 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Freitag

Pasta mit Hähnchen  
vom Demeter  
Bauckhof, grünem  
Spargel, Ofenpaprika  
und Bio Erbsen  
<sup>1,1a,1b,1c,1d,7,9</sup>

kcal: 618,0, EW: 31,2 g, Fett: 34,7  
g, KH: 42,8 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Samstag

### Sonntag

## MENÜ 2 // Cafeteria

### Montag

Pasta mit Mangold,  
Honigtomaten und  
Chili-Zwiebeln von  
der EZG Schleswig-  
Holstein <sup>1,1a,1b,1c,1d,7,9</sup>

kcal: 457,2, EW: 19,8 g, Fett: 22,0  
g, KH: 43,9 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Dienstag

Gersten  
Gemüsebratling von  
Gemüsen regionaler  
Erzeuger der EZG  
Hamburg mit Erbsen  
und Frischkäse-Dip  
<sup>1,1a,1c,3,6,7,A</sup>

kcal: 812,8, EW: 34,2 g, Fett: 31,0  
g, KH: 101,6 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Mittwoch

Grillgemüse-Burger  
mit Gemüsen der EZG  
Schleswig-Holstein  
und Bardowick,  
Schafskäse,  
Auberginen Dip  
<sup>1,10,1a,1b,3,7,K</sup>

kcal: 1011,0, EW: 31,3 g, Fett:  
58,6 g, KH: 84,4 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Donnerstag

gebackener  
Blumenkohl aus  
heimischen Anbau der  
EZG Hamburg mit  
Rucola-Käsesoße und  
Kartoffelpüree  
<sup>1,1a,1c,3,6,7,9,A</sup>

kcal: 493,5, EW: 16,8 g, Fett: 27,5  
g, KH: 43,2 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Freitag

Salat von  
Ofengemüsen aus  
regionalem Anbau der  
EZG Hamburg mit  
Kräuterbaguette  
<sup>1,10,1a,7,9</sup>

kcal: 531,9, EW: 13,6 g, Fett: 18,8  
g, KH: 72,9 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,00 €

### Samstag

### Sonntag

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

Legende: Gv = mit Geschmacksverstärker, Ph = mit Phosphat, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 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, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse

Immanuel Albertinen kocht ist ein Service der Albertinen Services Hamburg ASH GmbH Süntelstraße 11a, 22457 Hamburg, albertinen-service.de



# Speiseplan

von Montag, 18.09.2023 KW 38  
bis Sonntag, 24.09.2023



## MENÜ 3 // Cafeteria

### Montag

Rinderbolognese  
Spirelli-Nudeln<sup>1,1a</sup>  
Reibekäse<sup>3,7,K</sup>

kcal: 560,3, EW: 32,1 g, Fett: 14,4 g, KH: 74,5 g

Personal 3,90 €  
Gäste 6,00 €

### Dienstag

gebratenes  
Schollenfilet<sup>1,1a,4</sup>  
bunter Kartoffelsalat<sup>1,10,1a,3,F,K,Su</sup>  
Zitrone

kcal: 458,5, EW: 34,0 g, Fett: 25,0 g, KH: 22,1 g

Personal 5,50 €  
Gäste 7,00 €

### Mittwoch

Hühnerfrikassee mit  
Erbsen, Möhren und  
Spargel<sup>7</sup>  
Langkornreis

kcal: 453,1, EW: 26,0 g, Fett: 9,9 g, KH: 69,0 g

Personal 5,50 €  
Gäste 7,00 €

### Donnerstag

Bayrischer Leberkäse<sup>,A,K,Ph</sup>  
süßer Senf<sup>10</sup>  
Speckkartoffelsalat<sup>,10,3,A,K,Ph,Su</sup>  
gemischter Salat<sup>10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su</sup>

kcal: 929,6, EW: 34,5 g, Fett: 71,0 g, KH: 33,3 g

Personal 5,50 €  
Gäste 7,00 €

### Freitag

Currywurst<sup>,10,9,A,Gv,K,Ph</sup>  
Pommes Frites

kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g

Personal 4,50 €  
Gäste 5,50 €

### Samstag

Kichererbseneintopf<sup>7</sup>

kcal: 162,9, EW: 6,9 g, Fett: 4,2 g, KH: 26,4 g

Personal 3,90 €  
Gäste 5,00 €

### Sonntag

Putengulasch<sup>7</sup>  
Broccoli  
Spätzle<sup>1,1a,3</sup>

kcal: 531,4, EW: 35,1 g, Fett: 17,0 g, KH: 57,5 g

Personal 5,50 €  
Gäste 7,00 €

## MENÜ 4 // Cafeteria

### Montag

Pizza Vegetarisch<sup>1,1a,1c,7</sup>

kcal: 641,3, EW: 21,2 g, Fett: 13,2 g, KH: 105,3 g

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### Dienstag

Gnocchi<sup>,1,1a</sup>  
Tomaten-  
Basilikumsauce

kcal: 478,5, EW: 14,6 g, Fett: 3,0 g, KH: 99,6 g

Personal 3,90 €  
Gäste 6,00 €

### Mittwoch

Kartoffel-Rösti Pizza<sup>7,9</sup>  
gemischter Salat<sup>10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su</sup>

kcal: 513,0, EW: 9,9 g, Fett: 27,7 g, KH: 51,3 g

Personal 3,90 €  
Gäste 6,00 €

### Donnerstag

gebackener Feta<sup>1,1a,1b,7</sup>  
Tzaziki<sup>10,3,7,K</sup>  
gemischter Salat<sup>10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su</sup>

kcal: 809,0, EW: 25,9 g, Fett: 60,1 g, KH: 37,2 g

Personal 3,90 €  
Gäste 6,00 €

### Freitag

überbackene  
Aubergine mit  
mediterranem  
Gemüse<sup>7</sup>  
Kräuterquark<sup>10,3,7,Gv</sup>  
Langkornreis

kcal: 542,6, EW: 21,8 g, Fett: 23,1 g, KH: 64,3 g

Personal 5,50 €  
Gäste 7,00 €

### Samstag

3 gekochte Eier<sup>3</sup>  
Senf-Kräutersauce<sup>10,7,A,S</sup>  
Erbsen  
Langkornreis

kcal: 629,2, EW: 35,4 g, Fett: 24,6 g, KH: 67,5 g

Personal 5,50 €  
Gäste 7,00 €

### Sonntag

Sellerie-Schnitzel<sup>,1,1a,9</sup>  
Sojakräutersauce<sup>,6</sup>  
Zucchini  
Kartoffeln

kcal: 360,0, EW: 11,1 g, Fett: 7,6 g, KH: 57,4 g

Personal 3,90 €  
Gäste 6,00 €

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

Legende: Gv = mit Geschmacksverstärker, Ph = mit Phosphat, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 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, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse