



# Speiseplan

von Montag, 21.10.2024 KW 43  
bis Sonntag, 27.10.2024



## MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Schweinegeschnetzeltes von der Fleischerei Röhrs mit Champignons und Dinkelreis</b> 🐷 <sup>1,1a,7,9</sup>	<b>Pork Burger mit Hackfleisch vom Susländer Schwein, Clow-Slaw und Meerrettich</b> 🐷 <sup>1,10,1a,1b,3,7,A,K,S</sup>	<b>Backfisch mit Kräuterkartoffelsalat und Remoulade</b> <sup>1,10,1a,1c,3,4,6,7,A,K,Su</sup>	<b>geschmorte Rinderbäckchen von der Fleischerei Röhrs mit Rotkohl und Kartoffeln</b> <sup>7,9,A</sup>	<b>Putengeschnetzeltes von der Bio Pute mit Pilzen und Kräutern aus der Region, dazu Bio-Dinkelreis</b> <sup>1,1a,9</sup>		
<i>kcal: 516,7, EW: 38,3 g, Fett: 14,5 g, KH: 56,1 g</i>	<i>kcal: 1044,1, EW: 41,6 g, Fett: 65,1 g, KH: 69,1 g</i>	<i>kcal: 861,1, EW: 36,0 g, Fett: 55,2 g, KH: 52,2 g</i>	<i>kcal: 440,8, EW: 38,5 g, Fett: 17,0 g, KH: 40,3 g</i>	<i>kcal: 530,4, EW: 43,3 g, Fett: 12,5 g, KH: 59,3 g</i>		
Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €		

## MENÜ 2 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Ofengemüse von den Hamburger Bauerngärten mit Haselnuss-Crumble und Kräuterquark</b> <sup>1,1a,1d,7,8,8b</sup>	<b>Kürbis Lasagne mit Linsen und Walnüssen</b> <sup>1,1a,3,7,8,8c,9</sup>	<b>House Burger mit Kürbis von den Hamburger Bauerngärten, Schafskäse, Apfel und rote Bete</b> <sup>1,1a,1b,7</sup>	<b>Ebly-Gemüse Pfanne mit veganem Kräuter Dip</b> <sup>1,10,1a,6,A</sup>	<b>Herbstliche Salat-Bowl mit Bio Bergkäse und Ei vom Demeter Bauckhof</b> <sup>1,1a,3,7,5u</sup>		
<i>kcal: 353,2, EW: 12,5 g, Fett: 21,4 g, KH: 28,6 g</i>	<i>kcal: 744,4, EW: 33,9 g, Fett: 30,3 g, KH: 84,6 g</i>	<i>kcal: 786,8, EW: 31,9 g, Fett: 41,4 g, KH: 72,0 g</i>	<i>kcal: 933,3, EW: 22,5 g, Fett: 35,4 g, KH: 124,6 g</i>	<i>kcal: 908,2, EW: 25,1 g, Fett: 69,0 g, KH: 43,2 g</i>		
Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €		

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

Legende: 🌱 = Icon Vegan, 🐷 = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 1b = Roggen, 1c = Gerste, 1d = Hafer, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8b = Haselnüsse, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxyde/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

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



# Speiseplan

von Montag, 21.10.2024 KW 43  
bis Sonntag, 27.10.2024



## MENÜ 3 // Cafeteria

### Montag

Rinderbolognese  
Spirelli-Nudeln <sup>1,1a</sup>

kcal: 585,3, EW: 32,8 g, Fett: 13,9 g, KH: 81,3 g

Personal 4,00 €  
Gäste 5,50 €

### Dienstag

Linseneintopf mit  
Wienerwürstchen

<sup>9,A,K,Ph,S</sup>

kcal: 479,2, EW: 28,1 g, Fett: 20,8 g, KH: 43,3 g

Personal 4,00 €  
Gäste 5,50 €

### Mittwoch

Kasselernacknbraten  
 <sup>A,K,Ph</sup>  
Grünkohl <sup>1,10,1d,7,A,K,Ph</sup>  
Butter-Kartoffeln <sup>7</sup>  
Tafelsenf <sup>10</sup>

kcal: 581,1, EW: 28,3 g, Fett: 34,8 g, KH: 35,6 g

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### Donnerstag

Hähnchen-  
Knusperschnitzel <sup>1,1a,1c,3</sup>  
Geflügelsauce <sup>7</sup>  
Möhren  
Kartoffelkroketten <sup>1,1a,F</sup>

kcal: 410,1, EW: 16,3 g, Fett: 12,4 g, KH: 58,8 g

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### 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 5,00 €  
Gäste 6,50 €

### Samstag

Schweinelachssteak <sup>3</sup>  
Pilze in Rahm <sup>3,7</sup>  
Semmelknödel <sup>1,1a,3,7</sup>

kcal: 531,8, EW: 33,9 g, Fett: 17,9 g, KH: 56,5 g

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### Sonntag

Putengeschnetzeltes <sup>7,F</sup>  
Broccoli  
Spätzle <sup>1,1a,3</sup>

kcal: 525,2, EW: 34,5 g, Fett: 16,1 g, KH: 58,9 g

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

## MENÜ 4 // Cafeteria

### Montag

Hähnchen-Döner mit  
ASH Signature Soße <sup>1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su</sup>

kcal: 797,6, EW: 31,5 g, Fett: 33,2 g, KH: 88,8 g

Personal 6,50 €  
Gäste 8,00 €

### Dienstag

Asia-Reispfanne <sup>10,6</sup>  
vegetarische  
Frühlingsrolle <sup>1,10,1a,9</sup>  
Süß-Sauer-Sauce <sup>1,1a,6,A,K,S,Su</sup>

kcal: 640,6, EW: 11,1 g, Fett: 19,6 g, KH: 100,2 g

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### Mittwoch

Frischkäse-  
Kartoffeltaschen <sup>7</sup>  
mexikanisches  
Pfannengemüse

kcal: 381,3, EW: 10,0 g, Fett: 17,0 g, KH: 45,1 g

Personal 4,00 €  
Gäste 6,50 €

### Donnerstag

Pasta Indonesisch <sup>1,1a,6</sup>

kcal: 458,5, EW: 21,4 g, Fett: 18,2 g, KH: 48,0 g

Personal 4,00 €  
Gäste 6,50 €

### Freitag

Chili sin Carne <sup>9</sup>

kcal: 219,0, EW: 8,0 g, Fett: 6,3 g, KH: 30,2 g

Personal 4,00 €  
Gäste 5,50 €

### Samstag

Kartoffel-  
Kürbiseintopf <sup>6,9</sup>

kcal: 159,4, EW: 5,2 g, Fett: 4,9 g, KH: 27,4 g

Personal 4,00 €  
Gäste 5,50 €

### Sonntag

Gemüsebratling <sup>1,1a,3,7,9</sup>  
Tomatensauce  
Kartoffeln

kcal: 284,3, EW: 11,2 g, Fett: 1,9 g, KH: 55,0 g

Personal 4,00 €  
Gäste 6,50 €

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

Legende: / = Icon Vegan, / = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 1b = Roggen, 1c = Gerste, 1d = Hafer, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8b = Haselnüsse, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

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