



Speiseplan

von Montag, 18.11.2024 KW 47
bis Sonntag, 24.11.2024



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Schweinegeschnetzeltes von der Fleischerei Röhrs mit Champignons und Dinkelreis 🐷 ^{1,1a,7,9}	Pork Burger mit Hackfleisch vom Susländer Schwein, Clow-Slaw und Meerrettich 🐷 ^{1,10,1a,1b,3,7,A,K,S}	Backfisch mit Kräuterkartoffelsalat und Remoulade ^{1,10,1a,1c,3,4,6,7,A,K,Su}	geschmorte Rinderbäckchen von der Fleischerei Röhrs mit Rotkohl und Kartoffeln ^{7,9,A}	Putengeschnetzeltes von der Bio Pute mit Pilzen und Kräutern aus der Region, dazu Bio-Dinkelreis ^{1,1a,9}		
<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
Ofengemüse von den Hamburger Bauerngärten mit Haselnuss-Crumble und Kräuterquark ^{1,1a,1d,7,8,8b}	Kürbis Lasagne mit Linsen und Walnüssen ^{1,1a,3,7,8,8c,9}	House Burger mit Kürbis von den Hamburger Bauerngärten, Schafskäse, Apfel und rote Bete ^{1,1a,1b,7}	Ebly-Gemüse Pfanne mit veganem Kräuter Dip ^{1,10,1a,6,A}	Herbstliche Salat-Bowl mit Bio Bergkäse und Ei vom Demeter Bauckhof ^{1,1a,3,7,5u}		
<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, 18.11.2024 KW 47
bis Sonntag, 24.11.2024



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Rinderbolognese
Spirelli-Nudeln ^{1,1a}

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

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Dienstag

Linseneintopf mit
Wienerwürstchen

^{9,A,K,Ph,S}

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

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Mittwoch

Kasselernacknbraten
 ^{A,K,Ph}
Grünkohl ^{1,10,1d,7,A,K,Ph}
Butter-Kartoffeln ⁷
Tafelsenf ¹⁰

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

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Donnerstag

Hähnchen-
Knusperschnitzel
^{1,1a,1c,3}
Geflügelsauce ⁷
Möhren
Kartoffelkroketten
^{1,1a,F}

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

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Freitag

Currywurst
^{10,9,A,Gv,K,Ph}
Pommes Frites

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

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Samstag

Schweinelachssteak
 ³
Pilze in Rahm ^{3,7}
Semmelknödel ^{1,1a,3,7}

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

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Sonntag

Putengeschnetzeltes
^{7,F}
Broccoli
Spätzle ^{1,1a,3}

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

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag

Hähnchen-Döner mit
ASH Signature Soße
^{1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su}

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

Personal 6,50 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

Asia-Reispfanne ^{10,6}
vegetarische
Frühlingsrolle ^{1,10,1a,9}
Süß-Sauer-Sauce
^{1,1a,6,A,K,S,Su}

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

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Mittwoch

Frischkäse-
Kartoffeltaschen ⁷
mexikanisches
Pfannengemüse

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

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Donnerstag

Pasta Indonesisch
^{1,1a,6}

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

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Freitag

Chili sin Carne ⁹

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

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Samstag

Kartoffel-
Kürbiseintopf ^{6,9}

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

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Sonntag

Gemüsebratling ^{1,1a,3,7,9}
Tomatensauce
Kartoffeln

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

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

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