



# Speiseplan

von Montag, 25.11.2024 KW 48  
bis Sonntag, 01.12.2024



## MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Kräuterbratwurst von der Fleischerei Röhrs mit Rahmwirsing und Kartoffeln</b> 🐷,7,9,Ph	<b>Hähnchenkeule vom Demeter Bauckhof mit Ofen Kürbis, Kartoffel-Apfel-Honigsauce</b> <sup>9</sup>	<b>Schweinenacken vom Susländer Schwein mit Apfelrotkohl, Kümmel-Senfjus und Schupfnudeln</b> 🐷 ,1,10,1a,3,7,9,A	<b>Wildburger mit Patty vom Wildhandelskontor mit Rotkohl, Preiselbeeren und Wedges</b> 🐷,1,10,1a,1b,3,7,A,S	<b>Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Broccoli und Kartoffeln</b> <sup>1,10,1a,4,7,9</sup>		
<i>kcal: 553,9, EW: 28,8 g, Fett: 32,6 g, KH: 35,6 g</i>	<i>kcal: 804,5, EW: 52,2 g, Fett: 49,1 g, KH: 37,3 g</i>	<i>kcal: 548,1, EW: 31,9 g, Fett: 20,0 g, KH: 57,7 g</i>	<i>kcal: 1133,1, EW: 40,4 g, Fett: 68,5 g, KH: 86,2 g</i>	<i>kcal: 412,9, EW: 30,7 g, Fett: 15,9 g, KH: 35,6 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>Graupenbratling mit Möhren-Wirsinggemüse von den Hamburger Bauerngärten und Kartoffeln</b> <sup>1,1a,1c,3,6,7,A</sup>	<b>Saisonales Ofengemüse von der EZG Hamburg mit Schafskäse</b> <sup>7,8,8c</sup>	<b>saisonale Gemüse-Pasta</b> <sup>1,1a,1b,1c,1d,7,9,K</sup>	<b>Pilzburger mit Zwiebelkompott, Petersilien Dip und Wedges</b> <sup>1,10,1a,1b,3,7,K</sup>	<b>Bulgur Chill mit Sauerrahm und Lauchzwiebeln</b> <sup>1,1a,7,9</sup>		
<i>kcal: 916,5, EW: 19,8 g, Fett: 52,7 g, KH: 88,8 g</i>	<i>kcal: 788,0, EW: 23,7 g, Fett: 65,7 g, KH: 23,9 g</i>	<i>kcal: 454,7, EW: 15,3 g, Fett: 23,7 g, KH: 44,7 g</i>	<i>kcal: 748,1, EW: 17,3 g, Fett: 38,0 g, KH: 78,7 g</i>	<i>kcal: 478,5, EW: 16,0 g, Fett: 8,7 g, KH: 78,6 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, 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, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxid/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, 25.11.2024 KW 48  
bis Sonntag, 01.12.2024



## MENÜ 3 // Cafeteria

### Montag

Hähnchenbrustfilet  
fruchtige Currysauce <sup>7</sup>  
Erbsen  
Langkornreis

kcal: 512,1, EW: 38,4 g, Fett: 9,0 g, KH: 70,7 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

### Dienstag

Wirsingkohlroulade <sup>8</sup>  
<sup>1,10,1a</sup>  
Speck-Kümmelsauce  
<sup>10,7,A,K,Ph</sup>  
Butter-Kartoffeln <sup>7</sup>

kcal: 591,1, EW: 20,0 g, Fett: 34,8 g, KH: 46,6 g

Personal 4,20 €  
Gäste 6,70 €

### Mittwoch

Hirtenrolle <sup>8,1,1a,3,6,7</sup>  
Tzaziki <sup>10,3,7,K</sup>  
Weißkrautsalat <sup>Su</sup>  
Langkornreis

kcal: 851,5, EW: 25,3 g, Fett: 51,6 g, KH: 72,3 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

### Donnerstag

deftiger  
Erbseneintopf mit  
Wiener Würstchen <sup>8</sup>  
<sup>9,A,K,Ph</sup>

kcal: 465,6, EW: 26,3 g, Fett: 19,1 g, KH: 46,4 g

Personal 4,20 €  
Gäste 5,70 €

### Freitag

Currywurst <sup>8</sup>  
<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 5,50 €  
Gäste 7,00 €

### Samstag

Tomatensuppeneintopf  
mit Fadennudeln <sup>8,1,1a,9</sup>

kcal: 164,0, EW: 5,2 g, Fett: 7,7 g, KH: 22,4 g

Personal 4,20 €  
Gäste 5,70 €

### Sonntag

Lammhacksteak  
<sup>1,10,1a,3,9</sup>  
grüne Bohnen in  
Rahm <sup>7</sup>  
Kartoffeln

kcal: 323,5, EW: 15,4 g, Fett: 10,0 g, KH: 42,6 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

## MENÜ 4 // Cafeteria

### Montag

Pizza mit  
Serranoschinken,  
Rucola und  
zartschmelzendem  
Gouda <sup>8,1,1a,1c,3,7,A,K</sup>

kcal: 966,6, EW: 51,0 g, Fett: 33,8 g, KH: 109,7 g

Personal 6,50 €  
Gäste 8,00 €

### Dienstag

bunte  
Sauerkrautpfanne <sup>7</sup>  
Schupfnudeln <sup>1,1a,3</sup>

kcal: 438,8, EW: 10,3 g, Fett: 13,2 g, KH: 68,8 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

### Mittwoch

Schwäbische  
Käsespätzle mit  
Röstzwiebeln <sup>1,1a,3,7</sup>

kcal: 816,0, EW: 34,0 g, Fett: 40,0 g, KH: 76,0 g

Personal 4,20 €  
Gäste 6,70 €

### Donnerstag

geb. Feta mit Tomate,  
Zwiebel und Gouda  
<sup>1,1a,1b,7</sup>  
Tzaziki <sup>10,3,7,K</sup>  
Kartoffel-Wedges <sup>1,1a</sup>

kcal: 1079,2, EW: 34,7 g, Fett: 71,1 g, KH: 71,1 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

### Freitag

buntes Eierragout <sup>10,3,7</sup>  
Kartoffeln

kcal: 302,7, EW: 12,4 g, Fett: 11,0 g, KH: 39,5 g

Personal 4,20 €  
Gäste 6,70 €

### Samstag

Gemüse-Couscous-  
Pfanne <sup>8,1,1a</sup>  
Soja-Mango-Dip <sup>6,A</sup>

kcal: 628,3, EW: 17,3 g, Fett: 28,9 g, KH: 71,6 g

Personal 4,20 €  
Gäste 6,70 €

### Sonntag

rotes Thai-Curry <sup>8</sup>  
<sup>1,1a,6,K</sup>  
Langkornreis

kcal: 422,2, EW: 8,7 g, Fett: 13,5 g, KH: 71,2 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, 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, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxyd/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