

Speiseplan

von Montag, 20.10.2025 KW 43

bis Sonntag, 26.10.2025



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Wildkrakauer mit Rotkohl und Röstkartoffeln

,10,9,A,K,Ph,Pö

Dienstag

Hähnchen-Crossi-Burger mit Weißkohl und Rucola-Dip

1,1a,1b,1c,3,6,7,A

Mittwoch

Backfisch mit Kräuterkartoffelsalat und Remoulade

1,10,1a,1c,3,4,6,7,A,K,Su

Donnerstag

Hähnchenkeule vom Demeter Bauckhof mit Ofen Kürbis, Kartoffel-Apfel-Honigsauce⁹

Freitag

Putengeschnetzeltes von der Bio Pute mit Pilzen und Kräutern aus der Region, dazu Bio-Dinkelreis ^{1,1a,9}

kcal: 429,0, EW: 19,0 g, Fett: 23,3 g, KH: 34,4 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 2288,5, EW: 67,0 g, Fett: 75,4 g, KH: 322,8 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 859,5, EW: 35,9 g, Fett: 55,1 g, KH: 52,3 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 803,2, EW: 52,1 g, Fett: 49,2 g, KH: 41,3 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 530,4, EW: 43,3 g, Fett: 12,5 g, KH: 59,3 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 €

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

Ofengemüse von den Hamburger Bauerngärten mit Haselnuss-Crumble und Kräuterquark

1,1a,1d,7,8,8b

kcal: 352,4, EW: 12,6 g, Fett: 21,4 g, KH: 28,6 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 €

Dienstag

Kürbis Lasagne mit Linsen und Walnüssen

1,1a,3,7,8,8c,9

kcal: 744,4, EW: 33,9 g, Fett: 30,3 g, KH: 84,6 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 €

Mittwoch

House Burger mit Kürbis von den Hamburger Bauerngärten, Schafskäse, Apfel und Rote Bete 1,1a,1b,7

kcal: 785,8, EW: 31,8 g, Fett: 41,5 g, KH: 75,1 g

Personal 7,50 € Gäste 8.50 €

Donnerstag

Rote Bete-Kartoffelauflauf mit Ziegenkäse und Walnüssen 7,8,8c,K

kcal: 2336,0, EW: 54,5 g, Fett: 74,9 g, KH: 306,8 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 €

Freitag

Herbstliche Salat-Bowl mit Bio Bergkäse und Ei vom Demeter Bauckhof

1,1a,3,7,Su

kcal: 908,2, EW: 25,1 g, Fett: 69,0 g, KH: 43,2 g

Personal 7,50 € Gäste 8.50 €

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

Legende: \P = Icon Vegan, \P = 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, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Pö = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)



Speiseplan

Montag, 20.10.2025 KW 43 von

Sonntag, 26.10.2025



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Farfalle-Nudeln 1,1a Spinat-Frischkäsesauce 7

Dienstag

bunte Sauerkraut-Kartoffelpfanne⁷

Mittwoch

Kasselernackenbraten ,A,K,Ph Wirsinggemüse in

Rahm 5,1,1a,7,A,K,Ph Kartoffelpüree 6,7

kcal: 608.7. EW: 28.6 a. Fett:

Personal 6.30 €

Donnerstag

Hähnchen-Knusperschnitzel 1,1a,1c,3

Geflügelsauce 7 Möhren

Kartoffeln

Personal 6.30 € Gäste 7.80 €

Freitag

Currywurst 😈 ,10,9,A,Gv,K,Ph

bis

Pommes Frites

Samstag

Backfisch 1,10,1a,3,4 Senf-Kräutersauce 10,7,A,S

Kartoffeln

Gurkensalat 10,A,K,Su

Sonntag

Putengulasch 7 **Broccoli** Spätzle 1,1a,3

kcal: 585.6. EW: 19.1 a. Fett: 12.7 g, KH: 96,1 g

Personal 4.20 € Gäste 6,70 €

kcal: 256,5, EW: 8,2 g, Fett: 8,4 g, KH: 34,9 q

Personal 4.20 € Gäste 6,70 €

28,6 g, KH: 57,9 g

Gäste 7.80 €

kcal: 414,1, EW: 16,4 g, Fett: 11,4 g, KH: 60,2 g

kcal: 840.2. EW: 21.2 a. Fett: 44.0 g, KH: 82,3 g

Personal 5.50 € Gäste 7,00 €

kcal: 603,8, EW: 27,5 g, Fett: 27,6 g, KH: 59,9 g

Personal 6.30 € Gäste 7.80 €

kcal: 523.6. EW: 34.5 g. Fett: 16.2 g, KH: 57,2 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 q, Fett: 33,2 g, KH: 88,8 g

Personal 6,50 € Gäste 8,00 €

Dienstag

gebratenes Schollenfilet 1,1a,4 Dillsauce 7 Broccoli Langkornreis

kcal: 420,9, EW: 31,5 g, Fett: 8,2 g, KH: 57,9 g

Personal 6,30 € Gäste 7,80 €

Mittwoch

Bami Goreng (indonesische Nudelpfanne) ,1,1a,6

kcal: 524,0, EW: 24,4 g, Fett: 20,8 g, KH: 54,8 g

Personal 4,20 € Gäste 6,70 €

Donnerstag

Pilzragout 9,6 Kartoffel-Kürbiskern-Rösti 1,1a,9

kcal: 371,6, EW: 13,1 q, Fett: 18,2 g, KH: 36,2 g

Personal 4,20 € Gäste 6,70 €

Freitag

Ravioli mit Spinatfüllung 1,1a,3,7 **Tomatensauce**

kcal: 520,5, EW: 18,7 q, Fett: 6,0 g, KH: 95,1 g

Personal 4,20 € Gäste 6,70 €

Samstag

Grünkohlpfanne mit Räuchertofu \$\int_{0}^{1,10,1d,6}\$ Kartoffeln

Kartoffelrösti Zwiebel-

Sonntag

Champignongemüse⁷

kcal: 315,0, EW: 12,5 q, Fett: 12,4 g, KH: 36,6 g

Personal 4,20 € Gäste 6,70 €

kcal: 427,8, EW: 10,1 q, Fett: 19,6 g, KH: 51,8 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, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Pö = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, 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