

Speiseplan

von Montag, 27.10.2025 KW 44

Sonntag, 02.11.2025



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Kräuterbratwurst von der Fleischerei Röhrs mit Rahmwirsing und Kartoffeln 7,7,9,Ph

Dienstag

Rindersteak mit Ofendrillingen, Balsamico-Jus und Bohnen 7,9,F,S

Mittwoch

Schweinenacken vom Susländer Schwein mit Apfelrotkohl, Kümmel-Senfjus und Schupfnudeln

Donnerstag

Wildburger mit Patty vom Wildhandelskontor mit Rotkohl, Preiselbeeren und Wedges 7,1,10,1a,1b,3,7,A,S

Freitag

bis

Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Broccoli und Kartoffeln^{1,10,1a,4,7,9}

kcal: 553,9, EW: 28,8 g, Fett: 32,6 g, KH: 35,6 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 394,5, EW: 30,7 g, Fett: 12,4 g, KH: 37,0 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 €

7 g, Fett: 12,4 kcal: 548,1, EW: 31,9 g, Fett: 20,0 g, KH: 57,7 g

,1,10,1a,3,7,9,A

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 1133,1, EW: 40,4 g, Fett: 68,5 g, KH: 86,2 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 412,9, EW: 30,7 g, Fett: 15,9 g, KH: 35,6 g

Personal 7.50 €

Gäste 8,50 €

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

saisonale Gemüse-Pasta 1,1a,1b,1c,1d,7,9,K

Dienstag

Saisonales Ofengemüse von der EZG Hamburg mit Schafskäse ^{7,8,8c}

Mittwoch

Falafel-Pita mit Wedges (P4N) 1,11,1a,1c,7

Donnerstag

Gnocchi mit saisonalem Gemüse und Tomaten-Kräuter-Sugo³

Freitag

Gefüllte Wirsingroulade an Rote Bete Graupen und Käsesauce 1,1c,7,9

kcal: 454,7, EW: 15,3 g, Fett: 23,7 g, KH: 44,7 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 788,0, EW: 23,7 g, Fett: 65,7 g, KH: 23,9 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 746,7, EW: 23,2 g, Fett: 23,9 g, KH: 101,8 g

Personal 7,50 € Gäste 8.50 € kcal: 439,1, EW: 9,4 g, Fett: 10,5 g, KH: 75,0 g

Personal 7,50 € Gäste 8.50 € kcal: 842,2, EW: 26,3 g, Fett: 25,9 g, KH: 121,9 g

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, 8 = Welnüsse, 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)



Speiseplan

Montag, 27.10.2025 KW 44 von

Sonntag, 02.11.2025



MENÜ 3 // Cafeteria

M	0	n	ta	ag
---	---	---	----	----

Hähnchen-Knusperschnitzel

1,1a,1c,3

Tomatensauce Blumenkohl Kartoffeln

kcal: 391,9, EW: 18,4 g, Fett: 9,5

Personal 4.20 € Gäste 6,70 €

Dienstag

Rostbratwurst 5 ,10,7,9,A,Gv,Ph

Speck-Kümmelsauce

Rosenkohl Kartoffelpüree 6,7

10,7,A,K,Ph

kcal: 664,0, EW: 27,8 g, Fett: 30,3 g, KH: 65,5 g

Gäste 7,80 €

Mittwoch

Hirtenrolle 7,1,1a,3,6,7 Tzaziki 10,3,7,K

Weißkrautsalat Su Langkornreis

Donnerstag Tortellini mit Ricotta-

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

Freitag

bis

Currywurst 😈 ,10,9,A,Gv,K,Ph

Pommes Frites

Samstag

Tomatensuppeneintopf mit Fadennudeln ,1,1a,9

Sonntag

Königsberger Klopse

,1,1a,3

Kapernsauce 7,A,S Rote Beete K,Su Langkornreis

g, KH: 57,1 g

Personal 6.30 €

kcal: 714.5. EW: 25.6 a. Fett: 35,1 g, KH: 74,4 g

> Personal 6.30 € Gäste 7,80 €

kcal: 565.5, EW: 22.9 a, Fett: 7.8 g, KH: 98,1 g

Personal 4.20 € Gäste 6,70 €

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

Personal 5.50 € Gäste 7,00 €

kcal: 170,8, EW: 4,5 g, Fett: 6,4 g, KH: 24,0 g

Personal 4.20 € Gäste 5,70 €

kcal: 524.7. EW: 19.2 g. Fett: 23.2 g, KH: 62,6 g

Personal 6.30 € Gäste 7,80 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag

Pizza mit Serranoschinken. Rucola und zartschmelzendem

Gouda 5,1,1a,1c,3,7,A,K

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

Personal 6,50 € Gäste 8,00 €

Dienstag

g, KH: 65,7 g

Personal 4,20 €

Gäste 6.70 €

Pfanne ,1,1a Soja-Mango-Dip ,6,A

Gemüse-Couscous-

kcal: 623,4, EW: 17,5 g, Fett: 30,3

Mittwoch

Schwäbische Käsespätzle 1,1a,3,7

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

Personal 4,20 € Gäste 6.70 €

Donnerstag

Kohlwurst 7,7,A,K,Ph Grünkohl 😈 ,1,10,1d,7,A,K,Ph

Kartoffeln Tafelsenf¹⁰

kcal: 583,5, EW: 25,4 q, Fett: 37,5 g, KH: 35,2 g

Personal 6.30 € Gäste 7.80 €

Freitag

Kichererbsen-Curry-Pfanne 🌗 Ebly 1,1a

kcal: 374,1, EW: 13,5 q, Fett: 5,2 g, KH: 65,4 g

Personal 4.20 € Gäste 6.70 €

Samstag

g, KH: 90,0 g

Personal 6.30 €

Gäste 7.80 €

Vollkorn-Gemüse-Bratling 1,1a,3,9 Champignonsauce⁷ Rote-Beete-Gnocchi

kcal: 522,6, EW: 18,8 q, Fett: 8,5

Zartweizen-Gemüsepfanne \$\int_{\cdot,1,1a}^{\cdot,1,1a}\$

Sonntag

Tomaten-Basilikumsauce

kcal: 286,9, EW: 9,4 g, Fett: 6,3 g, KH: 45,6 q

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, 8 = 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