



Speiseplan

von Montag, 30.12.2024 KW 1
bis Sonntag, 05.01.2025



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Sauerbraten vom
Rind mit Apfelrotkohl,
Kartoffeln und Soße

9,A,S

kcal: 538,0, EW: 42,7 g, Fett: 21,2
g, KH: 41,7 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

Schweineroulade mit
Rosenkohl und
Kartoffeln 🐷

,10,7,9,A,K,Ph,Su

kcal: 460,7, EW: 33,5 g, Fett: 13,4
g, KH: 41,6 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

Laugenburger mit
Rostbratwurst,
Krautsalat und senf-
Sauerrahm Dip 🐷

,1,10,1a,3,7,A,Gv,Su

kcal: 1350,1, EW: 34,7 g, Fett:
92,1 g, KH: 91,2 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

gebratene
Lachsforelle von der
Fischerei Reese,
Buttersauce,
Blattspinat und
Salzkartoffeln 1,1a,4,7,9

kcal: 629,2, EW: 32,5 g, Fett: 38,8
g, KH: 35,9 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Kotelett vom
Susländer
Landschwein mit
Kartoffel-Rucola Salat
🐷

,1,1a,1c,3,6,A,K

kcal: 633,1, EW: 35,9 g, Fett: 34,7
g, KH: 42,5 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Samstag

Sonntag

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

Schupfnudel-
Sauerkraut-Pilz-
Pfanne 1,1a,3,7

kcal: 434,2, EW: 15,1 g, Fett: 5,7
g, KH: 81,7 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

Nudeln mit Kürbis,
Birnen, Walnüssen
und Bio Bergkäse

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

kcal: 481,3, EW: 17,0 g, Fett: 26,1
g, KH: 51,9 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

Ofengemüse von
frischen Gemüsen der
Hamburger
Bauerngärten und
Möhrengrün-Dip 10,6,A

kcal: 577,0, EW: 9,3 g, Fett: 37,8
g, KH: 52,1 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

Grünkohl-Erbsen-
Bratling auf
Schwarzkohl-Möhren
7

kcal: 323,5, EW: 23,9 g, Fett: 6,1
g, KH: 37,5 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Steckrüben-
Bergkäseschnitzel mit
Kartoffeln, Erbsen
und Kräuterquark

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

kcal: 441,9, EW: 24,3 g, Fett: 14,7
g, KH: 48,8 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Samstag

Sonntag

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, 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



Speiseplan

von Montag, 30.12.2024 KW 1
bis Sonntag, 05.01.2025



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

1/2 Hähnchen
Kartoffel-Wedges ^{1,1a}

kcal: 1341,0, EW: 113,7 g, Fett: 81,4 g, KH: 36,6 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Dienstag

paniertes
Schweineschnitzel ^{1,1a} 
Kaisergemüse
Kartoffelaufauf ⁷

kcal: 594,3, EW: 28,6 g, Fett: 26,9 g, KH: 59,2 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Mittwoch

Backfisch ^{1,10,1a,3,4}
Remouladensauce
^{1,10,1a,3,Su}
Petersilienkartoffeln
Gurkensalat ^{10,A,K,Su}

kcal: 1020,0, EW: 26,6 g, Fett: 74,0 g, KH: 59,1 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Donnerstag

Hähnchen Cordon
Bleu ^{1,1a,7,A,K}
Geflügelsauce ⁷
Erbsen-
Möhrengemüse
Kartoffeln

kcal: 528,6, EW: 32,5 g, Fett: 16,1 g, KH: 60,7 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

Geflügelfrikadelle
^{1,1a,3,7}
Wirsinggemüse in
Rahm ^{1,1a,7}
Kartoffeln

kcal: 443,7, EW: 22,6 g, Fett: 19,8 g, KH: 43,4 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Sonntag

Möhren-Putengulasch
⁷
Spirelli-Nudeln ^{1,1a}

kcal: 553,7, EW: 27,3 g, Fett: 11,6 g, KH: 83,4 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

vegetarischer
Gemüseauflauf ^{3,7,9}
Tomatensauce

kcal: 449,8, EW: 18,2 g, Fett: 25,4 g, KH: 34,3 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Mittwoch

Eieromelette ^{3,7}
Rahmspinat ^{1,1a,7}
Kartoffeln

kcal: 394,1, EW: 22,3 g, Fett: 16,6 g, KH: 38,1 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Donnerstag

mexikanische
Gemüsepfanne
Tomatenreis

kcal: 316,7, EW: 10,0 g, Fett: 5,4 g, KH: 56,5 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Freitag

Milchreis ⁷
Waldbeersauce ^F
Zimt&Zucker

kcal: 437,6, EW: 11,4 g, Fett: 4,1 g, KH: 84,7 g

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Samstag

Steckrüben-
Kartoffeleintopf ⁹

kcal: 154,4, EW: 4,1 g, Fett: 6,4 g, KH: 20,9 g

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Sonntag

Kichererbsen-Curry-
Pfanne 
Basmatireis

kcal: 314,0, EW: 11,6 g, Fett: 3,5 g, KH: 60,0 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, 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