



Speiseplan

von Montag, 17.02.2025 KW 8
bis Sonntag, 23.02.2025



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Kräuterbratwurst von der Fleischerei Röhrs mit Rahmwirsing und Kartoffeln 🐷,7,9,Ph	Hähnchenkeule vom Demeter Bauckhof mit Ofen Kürbis, Kartoffel-Apfel-Honigsauce ⁹	Schweinenacken vom Susländer Schwein mit Apfelrotkohl, Kümmel-Senfjus und Schupfnudeln 🐷 <small>,1,10,1a,3,7,9,A</small>	Wildburger mit Patty vom Wildhandelskontor mit Rotkohl, Preiselbeeren und Wedges 🐷 <small>,1,10,1a,1b,3,7,A,S</small>	Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Broccoli und Kartoffeln ^{1,10,1a,4,7,9}		
<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
Graupenbratling mit Möhren-Wirsinggemüse von den Hamburger Bauerngärten und Kartoffeln ^{1,1a,1c,3,6,7,A}	Saisonales Ofengemüse von der EZG Hamburg mit Schafskäse ^{7,8,8c}	saisonale Gemüse-Pasta ^{1,1a,1b,1c,1d,7,9,K}	Pilzburger mit Zwiebelkompott, Petersilien Dip und Wedges ^{1,10,1a,1b,3,7,K}	Bulgur Chill mit Sauerrahm und Lauchzwiebeln ^{1,1a,7,9}		
<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, 17.02.2025 KW 8
bis Sonntag, 23.02.2025



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Hähnchenbrustfilet
fruchtige Currysauce ⁷
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 ⁸
^{,1,10,1a}
Speck-Kümmelsauce
^{10,7,A,K,Ph}
Butter-Kartoffeln ⁷

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

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Mittwoch

Hirtenrolle ⁸,^{1,1a,3,6,7}
Tzaziki ^{10,3,7,K}
Weißkrautsalat ^{Su}
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 ⁸
^{,9,A,K,Ph}

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

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Freitag

Currywurst ⁸
^{,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

Tomatensuppeneintopf
mit Fadennudeln ⁸,^{1,1a,9}

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

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Sonntag

Lammhacksteak
^{1,10,1a,3,9}
grüne Bohnen in
Rahm ⁷
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 ⁸,^{1,1a,1c,3,7,A,K}

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

Personal 6,50 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

bunte
Sauerkrautpfanne ⁷
Schupfnudeln ^{1,1a,3}

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 ^{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

geb. Feta mit Tomate,
Zwiebel und Gouda
^{1,1a,1b,7}
Tzaziki ^{10,3,7,K}
Kartoffel-Wedges ^{1,1a}

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

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Freitag

buntes Eierragout ^{10,3,7}
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 ⁸,^{1,1a}
Soja-Mango-Dip ^{6,A}

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 ⁸
^{,1,1a,6,K}
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)