



Speiseplan

von Montag, 21.04.2025 KW 17
bis Sonntag, 27.04.2025



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Schweineroulade mit Rosenkohl und Kartoffeln 🐷 <small>,10,7,9,A,K,Ph,Su</small>	Laugenburger mit Rostbratwurst, Krautsalat und senf-Sauerrahm Dip 🐷 <small>,1,10,1a,3,7,A,Gv,Su</small>	gebratene Lachsforelle von der Fischerei Reese, Buttersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln ^{1,1a,4,7,9}	Kotelett vom Susländer Landschwein mit Kartoffel-Rucola Salat 🐷 <small>,1,1a,1c,3,6,A,K</small>		
	<i>kcal: 460,7, EW: 33,5 g, Fett: 13,4 g, KH: 41,6 g</i>	<i>kcal: 1350,1, EW: 34,7 g, Fett: 92,1 g, KH: 91,2 g</i>	<i>kcal: 629,2, EW: 32,5 g, Fett: 38,8 g, KH: 35,9 g</i>	<i>kcal: 633,1, EW: 35,9 g, Fett: 34,7 g, KH: 42,5 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 €		

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Nudeln mit Kürbis, Birnen, Walnüssen und Bio Bergkäse <small>1,1a,1b,1c,1d,7,8,8c</small>	Ofengemüse von frischen Gemüsen der Hamburger Bauerngärten und Möhrengrün-Dip ^{10,6,A}	Grünkohl-Erbsen-Bratling auf Schwarzkohl-Möhren ⁷	Steckrüben-Bergkäseschnitzel mit Kartoffeln, Erbsen und Kräuterquark <small>1,1a,1c,3,6,7,A</small>		
	<i>kcal: 481,3, EW: 17,0 g, Fett: 26,1 g, KH: 51,9 g</i>	<i>kcal: 577,0, EW: 9,3 g, Fett: 37,8 g, KH: 52,1 g</i>	<i>kcal: 323,5, EW: 23,9 g, Fett: 6,1 g, KH: 37,5 g</i>	<i>kcal: 441,9, EW: 24,3 g, Fett: 14,7 g, KH: 48,8 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 €		

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 = 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



Speiseplan

von Montag, 21.04.2025 KW 17
bis Sonntag, 27.04.2025



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Wildgulasch ⁷
Rotkohl
Kartoffelklöße

kcal: 412,1, EW: 21,4 g, Fett: 8,4 g, KH: 67,6 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Dienstag

paniertes
Schweineschnitzel ⁷
^{1,1a}
Kaisergemüse
Kartoffelauflauf⁷

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}
Geflügelsauce⁷
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 ⁷
^{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

gedünstetes
Wildlachsfilet ⁴
Dillsauce⁷
Broccoli
Langkornreis

kcal: 548,1, EW: 44,2 g, Fett: 10,2 g, KH: 76,5 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

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

Milchreis⁷
Waldbeerensauce^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 = Schwefeldioxyde/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