



Speiseplan

von Montag, 19.05.2025 KW 21
bis Sonntag, 25.05.2025



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Ofenkartoffel mit Hackfleisch vom Susländer Schwein mit Schmorkohl und Kräuter-Dip ^{10,3,7,A,Gv,K,Ph}

kcal: 704,4, EW: 31,2 g, Fett: 31,3 g, KH: 68,8 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

gefüllter Schweinerücken mit Bio-Bergkäse und Wachholderschinken, Erbsen, Rosmarinkartoffeln ^{1,1a,1c,3,6,7,A,K,Ph}

kcal: 609,4, EW: 53,0 g, Fett: 28,4 g, KH: 34,3 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

Pulled Beef Burger aus saftigem Rindfleisch der Fleischerei Röhrs aus Jork, Burger Bun mit Twistern ^{1,10,1a,1b,3,7,9,K,Su}

kcal: 791,5, EW: 38,6 g, Fett: 31,3 g, KH: 83,7 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

Fischragout mit Lachsforelle der Binnenfischerei Reese auf einer Zitronen-Dillrahmsoße und Muschelnudeln ^{1,1a,4,7,9}

kcal: 470,3, EW: 31,4 g, Fett: 8,2 g, KH: 65,8 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Lammragout mit weißen Bohnen und getrockneten Tomaten, Nudeln ^{1,1a,9}

kcal: 657,1, EW: 47,0 g, Fett: 8,4 g, KH: 89,0 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Samstag

Sonntag

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

Pasta mit frischen Gemüsen von heimischen Erzeugern der EZG Hamburg und Radieschengrün-Walnuss Pesto ^{1,1a,7,8,8c}

kcal: 863,6, EW: 28,5 g, Fett: 46,1 g, KH: 81,5 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

Buntes Sommergemüse aus dem Ofen von heimischen Erzeugern der EZG Hamburg mit Kräuter Dip ⁷

kcal: 326,8, EW: 15,8 g, Fett: 11,2 g, KH: 38,1 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

Schnitzel vom Kohlrabi mit Kräuterkartoffeln und Rote-Bete-Tzaziki ^{1,1a,1c,3,6,7,A}

kcal: 266,1, EW: 13,5 g, Fett: 4,5 g, KH: 41,6 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

Auberginen Kartoffelauflauf aus frischen Auberginen von heimischen Erzeugern der EZG Hamburg ⁷

kcal: 474,4, EW: 16,5 g, Fett: 23,0 g, KH: 48,5 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Weizen-Bratling auf Linsen von Müller´s Mühle Hamburg, Paprika und Joghurt-Minz Dip ^{1,1a,1c,3,6,7,A}

kcal: 621,1, EW: 31,2 g, Fett: 5,9 g, KH: 103,1 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, 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, Gs = geschwärzt, Gv = mit Geschmacksverstärker, Gw = gewachst, 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, 19.05.2025 KW 21
bis Sonntag, 25.05.2025



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Muschelnudeln ^{1,1a} Tomatensauce Broccoli	gebratenes Seelachsfilet ^{1,1a,4} Remouladensauce ^{1,10,1a,3,Su} Butter-Kartoffeln ⁷ Gurkensalat ^{10,A,K,Su}	Hirtenrolle ^{1,1a,3,6,7} Tzaziki ^{10,3,7,K} Weißkrautsalat ^{Su} Butterreis ⁷	Hähnchen- Knusperschnitzel ^{1,1a,1c,3} Zwiebel- Champignon Gemüse ^{3,7} Petersilienkartoffeln ^{kcal: 422,1, EW: 20,3 g, Fett: 13,4 g, KH: 54,0 g}	Currywurst ^{10,9,A,Gv,K,Ph} Pommes Frites	Tomatensuppen- eintopf mit Reis und Geflügelfleisch- klößchen ^{3,9}	Putengeschnetzeltes ^{7,F} Broccoli Langkornreis
<i>kcal: 441,3, EW: 16,9 g, Fett: 3,1 g, KH: 84,3 g</i>	<i>kcal: 830,6, EW: 31,8 g, Fett: 62,5 g, KH: 33,8 g</i>	<i>kcal: 903,1, EW: 25,9 g, Fett: 56,1 g, KH: 71,0 g</i>	<i>kcal: 422,1, EW: 20,3 g, Fett: 13,4 g, KH: 54,0 g</i>	<i>kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g</i>	<i>kcal: 235,1, EW: 11,5 g, Fett: 8,7 g, KH: 29,8 g</i>	<i>kcal: 460,4, EW: 26,3 g, Fett: 13,1 g, KH: 61,3 g</i>
Personal 4,20 € Gäste 6,70 €	Personal 6,30 € Gäste 7,80 €	Personal 6,30 € Gäste 7,80 €	Personal 6,30 € Gäste 7,80 €	Personal 5,50 € Gäste 7,00 €	Personal 4,20 € Gäste 5,70 €	Personal 6,30 € Gäste 7,80 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hähnchen-Döner mit ASH Signature Soße ^{1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su}	Spätzle- Gemüsepfanne ^{1,1a,3,7}	Bami Goreng (indonesische Nudelpfanne) ^{1,1a,6}	Kichererbsen-Curry- Pfanne ^{1,11,9,K} Basmatireis	Backkartoffel Sour Cream ^{10,3,7,Gv} gemischter Salat ^{10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su}	Falafelbällchen ^{1,1a} Mais-Paprika-Zwiebel Relish ^{F,S} Vollkornreis	Gemüselasagne ^{1,1a,7,9} Tomatensauce
<i>kcal: 797,6, EW: 31,5 g, Fett: 33,2 g, KH: 88,8 g</i>	<i>kcal: 472,0, EW: 15,6 g, Fett: 15,6 g, KH: 63,2 g</i>	<i>kcal: 458,5, EW: 21,4 g, Fett: 18,2 g, KH: 48,0 g</i>	<i>kcal: 347,9, EW: 10,9 g, Fett: 9,1 g, KH: 56,9 g</i>	<i>kcal: 485,8, EW: 15,6 g, Fett: 14,2 g, KH: 68,3 g</i>	<i>kcal: 413,8, EW: 13,1 g, Fett: 11,2 g, KH: 60,8 g</i>	<i>kcal: 408,8, EW: 11,2 g, Fett: 14,4 g, KH: 57,3 g</i>
Personal 6,50 € Gäste 8,00 €	Personal 4,20 € Gäste 6,70 €	Personal 4,20 € Gäste 6,70 €	Personal 4,20 € Gäste 6,70 €	Personal 4,20 € Gäste 6,70 €	Personal 6,30 € Gäste 7,80 €	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, 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, Gs = geschwärzt, Gv = mit Geschmacksverstärker, Gw = gewachst, 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