



# Speiseplan

von Montag, 28.07.2025 KW 31  
bis Sonntag, 03.08.2025



## MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Hamburger Labskaus mit Spiegelei und Gabelrollmops</b> <sup>3,4,9,A,K,Su</sup>	<b>Schnitzel vom Landschwein Kartoffel-Gurkensalat</b> <sup>1,1a,1c,3,6,A,K</sup>	<b>Glücksstädter Matjes mit Dips, Bohnensalat und Speckkartoffeln</b> <sup>10,3,4,7,A,K,Ph,Su</sup>	<b>Beefburger mit herzhaftem Rindfleisch von der Fleischerei Röhrs und Wedges</b> <sup>1,10,1a,1b,3,7,A,F,K,Ph,Su</sup>	<b>Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Broccoli und Kartoffeln</b> <sup>1,10,1a,4,7,9</sup>		
<i>kcal: 471,4, EW: 26,5 g, Fett: 27,1 g, KH: 30,4 g</i>	<i>kcal: 615,4, EW: 44,6 g, Fett: 30,6 g, KH: 38,0 g</i>	<i>kcal: 744,7, EW: 19,9 g, Fett: 54,2 g, KH: 41,5 g</i>	<i>kcal: 953,1, EW: 53,3 g, Fett: 49,0 g, KH: 72,0 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
<b>Pasta mit Tomaten-Linsenragout, gespickter roter Zwiebel und Hartkäse</b> <sup>1,1a,7,9</sup>	<b>Gemüse-Pilzragout aus regionalen Zutaten mit Spinat-Käseknödeln</b> <sup>1,1a,3,7,9</sup>	<b>Überbackener Fenchel-Kartoffel-Blumenkohl Auflauf mit Bergkäse</b> <sup>7,9</sup>	<b>Auberginenschnitzel auf Blattspinat, Trauben und roten Pesto</b> <sup>1,1a,1c,3,6,7,8,8c,A</sup>	<b>Gebackene Süßkartoffeln mit Honig-Möhren-Apfel Salat und Ziegenfrischkäse-Dip</b> <sup>7,K</sup>		
<i>kcal: 653,6, EW: 33,1 g, Fett: 13,1 g, KH: 96,5 g</i>	<i>kcal: 479,0, EW: 21,3 g, Fett: 20,9 g, KH: 49,2 g</i>	<i>kcal: 392,3, EW: 21,8 g, Fett: 19,9 g, KH: 29,2 g</i>	<i>kcal: 272,0, EW: 17,4 g, Fett: 15,0 g, KH: 16,2 g</i>	<i>kcal: 453,1, EW: 12,0 g, Fett: 13,9 g, KH: 65,1 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, 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 = 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



# Speiseplan

von Montag, 28.07.2025 KW 31  
bis Sonntag, 03.08.2025



## MENÜ 3 // Cafeteria

### Montag

**Gemüsebratling** <sup>1,1a,3,7,9</sup>  
**Paprika in Rahm** <sup>6</sup>  
**Langkornreis**

kcal: 397,3, EW: 13,9 g, Fett: 4,4 g, KH: 80,3 g

Personal 4,20 €  
Gäste 6,70 €

### Dienstag

**Backfisch** <sup>1,10,1a,3,4</sup>  
**bunter Kartoffelsalat**  
<sup>1,10,1a,3,F,K,Su</sup>  
**Gurkensalat** <sup>10,A,K,Su</sup>  
**Zitrone**

kcal: 720,5, EW: 26,6 g, Fett: 45,6 g, KH: 47,7 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

### Mittwoch

**Hähnchenkeule**  
**Geflügelsauce** <sup>7</sup>  
**Gemüsemischung** <sup>9</sup>  
**Kartoffeln**

kcal: 560,7, EW: 34,2 g, Fett: 27,9 g, KH: 40,2 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

### Donnerstag

**Bifteki vom Rind** <sup>3,7</sup>  
**Tzaziki** <sup>10,3,7,K</sup>  
**Weißkrautsalat** <sup>Su</sup>  
**Langkornreis**

kcal: 963,7, EW: 40,9 g, Fett: 58,5 g, KH: 69,7 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

### Freitag

**Currywurst** <sup>10,9,A,Gv,K,Ph</sup>  
**Pommes Frites**

kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g

Personal 5,50 €  
Gäste 7,00 €

### Samstag

**Gemüse-Graupeneintopf** <sup>1,1c,9</sup>

kcal: 207,4, EW: 5,8 g, Fett: 7,7 g, KH: 30,4 g

Personal 4,20 €  
Gäste 5,70 €

### Sonntag

**paniertes Schweineschnitzel** <sup>1,1a,3</sup>  
**Schweinebratensauce** <sup>10,7</sup>  
**Leipziger-Allerlei Kartoffeln**

kcal: 452,1, EW: 24,1 g, Fett: 12,5 g, KH: 59,5 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

## MENÜ 4 Cafeteria

### Montag

**Hähnchen-Döner mit ASH Signature Soße**  
<sup>1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su</sup>

kcal: 797,6, EW: 31,5 g, Fett: 33,2 g, KH: 88,8 g

Personal 6,50 €  
Gäste 8,00 €

### Dienstag

**Blumenkohl-Käsebratling** <sup>1,1a,3,7</sup>  
**Käse-Kräutersauce** <sup>7,A,F,S</sup>  
**Karottensalat** <sup>A,K,Su</sup>  
**Kartoffelrösti**

kcal: 692,7, EW: 18,1 g, Fett: 16,1 g, KH: 82,6 g

Personal 4,20 €  
Gäste 6,70 €

### Mittwoch

**Bulgurpfanne mit Gemüse** <sup>1,1a</sup>  
**Soja-Kräuter-Dip** <sup>6,A</sup>

kcal: 365,9, EW: 13,2 g, Fett: 14,1 g, KH: 40,9 g

Personal 4,20 €  
Gäste 6,70 €

### Donnerstag

**Falafelbällchen** <sup>1,1a</sup>  
**Mais-Paprika-Zwiebel Relish** <sup>F,S</sup>  
**Langkornreis**

kcal: 437,8, EW: 12,5 g, Fett: 10,6 g, KH: 72,9 g

Personal 4,20 €  
Gäste 6,70 €

### Freitag

**Milchreis** <sup>7</sup>  
**Kirsch-Sauce** <sup>F</sup>  
**Zimt&Zucker**

kcal: 448,5, EW: 11,4 g, Fett: 4,2 g, KH: 88,7 g

Personal 4,20 €  
Gäste 5,70 €

### Samstag

**Frühlingsrolle** <sup>1,1a,9</sup>  
**Süß-Sauer-Sauce** <sup>1,1a,6,A,K,S,Su</sup>  
**Gemüsereis** <sup>9</sup>  
**gemischter Salat** <sup>10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su</sup>

kcal: 648,7, EW: 9,9 g, Fett: 14,7 g, KH: 114,1 g

Personal 6,30 €  
Gäste 7,80 €

### Sonntag

**Kichererbsentasche** <sup>1,1a,6</sup>  
**Soja-Mango-Dip** <sup>6,A</sup>  
**Balkan-Gemüse**

kcal: 344,0, EW: 12,4 g, Fett: 15,9 g, KH: 33,2 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, 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