



Speiseplan

von Montag, 01.09.2025 KW 36
bis Sonntag, 07.09.2025



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hähnchen-geschnetzeltes mit Apfel, Pilzen, Nudeln und Erbsen 1,1a,3,7,9	Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst 🐷,1a	Schweinesteak mit Speck und Salbei, Ofenrettich und Erbsen, Drillinge und Bratenjus 🐷,9,A,K,Ph	Lachsforellenfilet auf einer Honig-Senf-Soße und Kartoffel-Rote Bete-Stampf 1,10,1a,4,7,9	Backhändl vom Demeter Bauckhof mit Kräuterremoulade und Kartoffelsalat 1,10,1a,1c,3,6,7,A,K,Su		
<i>kcal: 617,1, EW: 43,9 g, Fett: 16,5 g, KH: 70,8 g</i>	<i>kcal: 627,0, EW: 25,8 g, Fett: 31,4 g, KH: 56,5 g</i>	<i>kcal: 522,1, EW: 36,1 g, Fett: 24,8 g, KH: 37,5 g</i>	<i>kcal: 554,1, EW: 33,7 g, Fett: 24,6 g, KH: 47,9 g</i>	<i>kcal: 1265,7, EW: 55,0 g, Fett: 93,4 g, KH: 49,4 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
Auberginen-Paprika-Lasagne mit regionalen Gemüsen 1,1a,3,7,9	Sommerliche Salat-Bowl mit Rhabarber und roten Linsen 10,7,8,8c	Burger mit gebackenem Bio Hofkäse, Grillgemüse von den Hamburger Bauerngärten und Preiselbeer-Dip 1,1a,1b,1c,3,6,7,A	Pasta mit gebratenen Brokkoli, Fenchel mit Brunnenkresse-Pesto 1,1a,7,8,8c	Gersten-Risotto-Bratling auf Ofenpaprika mit einem Tomaten-Kräuter Dip 1,1c,7,9		
<i>kcal: 373,6, EW: 15,1 g, Fett: 8,4 g, KH: 56,2 g</i>	<i>kcal: 904,9, EW: 38,4 g, Fett: 44,4 g, KH: 80,3 g</i>	<i>kcal: 1114,2, EW: 43,9 g, Fett: 60,9 g, KH: 92,4 g</i>	<i>kcal: 1157,6, EW: 34,8 g, Fett: 42,7 g, KH: 150,5 g</i>	<i>kcal: 652,8, EW: 26,5 g, Fett: 20,9 g, KH: 79,9 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 = 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, 01.09.2025 KW 36
bis Sonntag, 07.09.2025



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Thai-Nudel-Pfanne 1,1a,3,6	Geflügelfrikadelle 1,1a,3,7	Hähnchen- Knusperschnitzel 1,1a,1c,3	Rostbratwurst 🐷 ,10,7,9,A,Gv,Ph	Currywurst 🐷 ,10,9,A,Gv,K,Ph	Samstag mediterraner Linseneintopf 🌿	Hähnchen- Knusperschnitzel 1,1a,1c,3
	Geflügelsauce ⁷	Möhren in Kerbelrahm ⁷	Schweinebratensauce 10,7	Pommes Frites		Spargelgemüse in Rahm ⁷
	Petersilienkartoffeln	Kartoffelkroketten 1,1a,F	Erbsen Kartoffelpüree ^{6,7}			Petersilienkartoffeln
kcal: 384,0, EW: 14,0 g, Fett: 9,6 g, KH: 55,2 g	kcal: 451,6, EW: 20,6 g, Fett: 17,4 g, KH: 51,9 g	kcal: 372,7, EW: 15,9 g, Fett: 11,3 g, KH: 52,7 g	kcal: 699,5, EW: 29,7 g, Fett: 28,6 g, KH: 75,6 g	kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g	kcal: 305,1, EW: 18,8 g, Fett: 6,4 g, KH: 42,8 g	kcal: 443,3, EW: 17,3 g, Fett: 15,8 g, KH: 56,6 g
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
Pizza mit Serranoschinken, Rucola und zartschmelzendem Gouda 🐷,1,1a,1c,3,7,A,K	vegane Steakhousepfanne 🌿,6	Backkartoffel mit Tomate-Mozzarella und Sour Cream ^{10,3,7,Gv}	gebackener Camembert mit Preiselbeeren ^{1,1a,7}	Linsenasagne ^{1,1a,9} fruchtige Currysauce 🌿,6	Texas-Hacksteak von Rind ^{1,1a,3} mexikanisches Gemüseragout ⁷ Langkornreis	Indisches Linsen Dal ⁷ Bulgur ^{1,1a}
kcal: 966,6, EW: 51,0 g, Fett: 33,8 g, KH: 109,7 g	kcal: 416,0, EW: 16,8 g, Fett: 11,2 g, KH: 55,6 g	kcal: 646,3, EW: 26,6 g, Fett: 26,1 g, KH: 70,7 g	kcal: 702,5, EW: 27,8 g, Fett: 41,7 g, KH: 51,8 g	kcal: 387,3, EW: 5,8 g, Fett: 12,9 g, KH: 52,1 g	kcal: 560,4, EW: 28,2 g, Fett: 21,1 g, KH: 66,7 g	kcal: 645,4, EW: 32,5 g, Fett: 7,2 g, KH: 105,9 g
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