

# Speiseplan

von Montag, 13.10.2025 KW 42

Sonntag, 19.10.2025



# MENÜ 1 // Cafeteria

#### **Montag**

Wildgulasch mit Eierspätzle und Rotkohl (1,1a,3,A)

#### **Dienstag**

Geschmorte Rinderbrust mit Rahmwirsing und Kartoffeln <sup>7,9</sup>

#### Mittwoch

Beefburger mit herzhaftem Rindfleisch von der Fleischerei Röhrs und Wedges

# **Donnerstag**

Forelle von der Fischerei Reese, Kräutersauce, Apfelsauerkraut und Salzkartoffeln<sup>1,1a,4,7,9</sup>

#### **Freitag**

bis

Rinder-Lamm Bratwurst, Ofengemüse und Senfkorn-Dip 10,3,7,K

kcal: 491,3, EW: 34,2 g, Fett: 15,2 g, KH: 53,1 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 468,0, EW: 34,5 g, Fett: 20,3 g, KH: 35,6 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 953,1, EW: 53,3 g, Fett: 49,0 g, KH: 72,0 g

,1,10,1a,1b,3,7,A,F,K,Ph,Su

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 541,5, EW: 33,0 g, Fett: 25,8 g, KH: 40,4 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 577,2, EW: 7,3 g, Fett: 39,2

g, KH: 45,3 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 €

#### MENÜ 2 // Cafeteria

# Montag

Grünkernbratling mit Apfel-Lauchgemüse an Käsesauce

1,10,1a,1c,3,6,7,9,A

# **Dienstag**

Pilzragout aus Champignons mit gerösteten Drillingen

#### Mittwoch

Gemüse-Kartoffelauflauf mit Buchweizenkruste 7,9

### **Donnerstag**

Kürbis Burger mit Erbsen Humus und rote Bete

1,10,11,1a,1b,1c,1d,3,6,7,A,Gs

# **Freitag**

Pasta mit winterlichen Gemüsen und Walnüssen 1,1a,7,8,8c,9

kcal: 676,6, EW: 17,8 g, Fett: 45,1 g, KH: 47,4 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 341,2, EW: 9,8 g, Fett: 15,7 g, KH: 39,1 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 465,1, EW: 20,8 g, Fett: 15,1 g, KH: 58,7 g

Personal 7,50 € Gäste 8.50 € kcal: 732,1, EW: 22,8 g, Fett: 23,8 g, KH: 104,6 g

Personal 7,50 € Gäste 8,50 € kcal: 545,6, EW: 18,9 g, Fett: 14,8 g, KH: 80,4 g

Personal 7,50 € Gäste 8.50 €

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

Legende:  $\P$  = Icon Vegan,  $\P$  = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 1 = 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, Gs = geschwärzt, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)



# Speiseplan

Montag, 13.10.2025 KW 42 von

Sonntag, 19.10.2025



Immanuel Albertinen kocht ist ein Service der Albertinen Services Hamburg ASH GmbH Süntelstraße 11a, 22457 Hamburg, albertinen-service.de

MEN	IÜ 3 ,	II Ca	fotc	aria
		/ Ca	ICLC	ша

ľ	V	0	n	ta	g	
-	-			_	-	

kleine Schweinehaxe ,1,1a,A

Sauerkraut 7,A,K,Ph Kartoffelpüree 6,7 Tafelsenf 10

kcal: 559,5, EW: 36,2 g, Fett: 16,6 g, KH: 62,7 g

Personal 4.20 € Gäste 6.70 €

**Dienstag** 

Rinderbolognese Spirelli-Nudeln 1,1a Reibekäse<sup>3,7,K</sup>

kcal: 568,6, EW: 30,7 g, Fett: 13,5 g, KH: 79,9 g

Personal 6,30 € Gäste 7,80 €

Mittwoch

Hähnchenbrust Hawaii<sup>7</sup> fruchtige Currysauce

Erbsen Langkornreis

kcal: 593,1, EW: 41,0 g, Fett: 15,8 g, KH: 72,6 g

Personal 6,30 € Gäste 7.80 €

Mittwoch

**Donnerstag** 

Schweinenackenbraten 5,10,Ph Bratensauce 10,7 Rotkohl Kartoffeln

kcal: 393,6, EW: 27,3 g, Fett: 6,1 g, KH: 53,8 g

Personal 6.30 € Gäste 7.80 €

**Freitag** 

bis

Kaiserschmarrn 1,1a,3,7 Kirschkompott<sup>F</sup>

kcal: 816,5, EW: 20,3 g, Fett: 20,6 g, KH: 134,5 g

Personal 4.20 € Gäste 6.70 €

Samstag

Hirtenrolle 5,1,1a,3,6,7 Tzaziki 10,3,7,K Weißkrautsalat Su

Langkornreis

kcal: 714,5, EW: 25,6 g, Fett: 35,1 g, KH: 74,4 g

Personal 6.30 € Gäste 7.80 €

**Sonntag** 

Hähnchen-Knusperschnitzel 1,1a,1c,3

Geflügelsauce 7 Leipziger-Allerlei Kartoffeln

kcal: 427,3, EW: 19,0 g, Fett: 11,4 g, KH: 60,7 g

Personal 6.30 € Gäste 7.80 €

#### MENÜ 4 // Cafeteria

# **Montag**

Pizza Tomate-Mozzarella 1,1a,1c,7

kcal: 577,1, EW: 16,8 g, Fett: 8,4 g, KH: 104,4 g

Personal 6,50 € Gäste 8,00 €

# **Dienstag**

**Bulgurpfanne mit** Gemüse ,1,1a fruchtige Currysauce ,6

kcal: 396,6, EW: 11,1 g, Fett: 15,6

Personal 4,20 €

Gäste 6,70 €

g, KH: 49,4 g

Gemüsesteak ,1,1a,1d Paprika in Rahm 9,6 Kartoffeln

kcal: 346,0, EW: 8,4 g, Fett: 8,3

Personal 4,20 € Gäste 6.70 €

g, KH: 58,6 g

# **Donnerstag**

buntes Eierragout 10,3,7 Langkornreis

kcal: 167,1, EW: 9,0 g, Fett: 8,6 g, KH: 14,7 g

Personal 4.20 € Gäste 6,70 €

# **Freitag**

Currywurst 😈 ,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

Pichelsteiner Eintopf

kcal: 136,1, EW: 4,8 g, Fett: 6,1 g, KH: 16,8 g

Personal 4,20 € Gäste 5.70 €

**Sonntag** 

italienische Gemüsepfanne 🦠 Gnocchi 1,1a

kcal: 434,0, EW: 12,6 g, Fett: 7,0 g, KH: 77,0 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, 8 = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, Gs = geschwärzt, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Su = mit Süßungsmittelln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)