



Speiseplan

von Montag, 12.01.2026 KW 03
bis Sonntag, 18.01.2026



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Wildkrakauer mit Rotkohl und Röstkartoffeln

,10,9,A,K,Ph,Pö

kcal: 429,0, EW: 19,0 g, Fett: 23,3 g, KH: 34,4 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

Hähnchen-Crossi-Burger mit Weißkohl und Rucola-Dip

1,1a,1b,1c,3,6,7,A

kcal: 2288,5, EW: 67,0 g, Fett: 75,4 g, KH: 322,8 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

Backfisch mit Kräuterkartoffelsalat und Remoulade

1,10,1a,1c,3,4,6,7,A,K,Su

kcal: 859,5, EW: 35,9 g, Fett: 55,1 g, KH: 52,3 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

Hähnchenkeule vom Demeter Bauckhof mit Ofen Kürbis, Kartoffel-Apfel-Honigsauce ⁹

kcal: 803,2, EW: 52,1 g, Fett: 49,2 g, KH: 41,3 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Putengeschnetzeltes von der Bio Pute mit Pilzen und Kräutern aus der Region, dazu Bio-Dinkelreis ^{1,1a,9}

kcal: 530,4, EW: 43,3 g, Fett: 12,5 g, KH: 59,3 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

Ofengemüse von den Hamburger Bauerngärten mit Haselnuss-Crumble und Kräuterquark

1,1a,1d,7,8,8b

kcal: 352,4, EW: 12,6 g, Fett: 21,4 g, KH: 28,6 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

Kürbis Lasagne mit Linsen und Walnüssen

1,1a,3,7,8,8c,9

kcal: 744,4, EW: 33,9 g, Fett: 30,3 g, KH: 84,6 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

House Burger mit Kürbis von den Bauerngärten, Schafskäse, Apfel und Rote Bete ^{1,1a,1b,7}

kcal: 785,8, EW: 31,8 g, Fett: 41,5 g, KH: 75,1 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

Rote Bete-Kartoffelauflauf mit Ziegenkäse und Walnüssen ^{7,8,8c,K}

kcal: 2336,0, EW: 54,5 g, Fett: 74,9 g, KH: 306,8 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Herbstliche Salat-Bowl mit Bio Bergkäse und Ei vom Demeter Bauckhof

1,1a,3,7,Su

kcal: 908,2, EW: 25,1 g, Fett: 69,0 g, KH: 43,2 g

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, 8b = Haselnüsse, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Pö = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, S = geschweifelt, 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, 12.01.2026 KW 03
bis Sonntag, 18.01.2026



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Farfalle-Nudeln^{1,1a}
Spinat-
Frischkäsesauce⁷

kcal: 585,6, EW: 19,1 g, Fett: 12,7 g, KH: 96,1 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Dienstag

bunte Sauerkraut-
Kartoffelpfanne⁷

kcal: 256,5, EW: 8,2 g, Fett: 8,4 g, KH: 34,9 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Mittwoch

Kasselnacken-
braten^{1,2,A,K,Ph}
Wirsinggemüse in
Rahm^{1,1a,7,A,K,Ph}
Kartoffelpüree^{6,7}

kcal: 608,7, EW: 28,6 g, Fett: 28,6 g, KH: 57,9 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Donnerstag

Hähnchen-
Knusperschnitzel^{1,1a,1c,3}
Geflügelsauce⁷
Möhren
Kartoffeln

kcal: 414,1, EW: 16,4 g, Fett: 11,4 g, KH: 60,2 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Freitag

Currywurst^{1,2,10,9,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

Backfisch^{1,10,1a,3,4}
Senf-Kräutersauce^{10,A,S}
Kartoffeln
Gurkensalat^{10,A,K,Su}

kcal: 603,8, EW: 27,5 g, Fett: 27,6 g, KH: 59,9 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Sonntag

Putengulasch⁷
Broccoli
Spätzle^{1,1a,3}

kcal: 523,6, EW: 34,5 g, Fett: 16,2 g, KH: 57,2 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag

Hähnchen-Döner mit
ASH Signature Soße^{1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su}

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

Personal 6,50 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

gebratenes
Schollenfilet^{1,1a,4}
Dillsauce⁷
Broccoli
Langkornreis

kcal: 420,9, EW: 31,5 g, Fett: 8,2 g, KH: 57,9 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Mittwoch

Bami Goreng
(indonesische
Nudelpfanne)^{1,1a,6}

kcal: 524,0, EW: 24,4 g, Fett: 20,8 g, KH: 54,8 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Donnerstag

Pilzragout^{1,6}
Kartoffel-Kürbiskern-
Rösti^{1,1a,9}

kcal: 371,6, EW: 13,1 g, Fett: 18,2 g, KH: 36,2 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Freitag

Ravioli mit
Spinatfüllung^{1,1a,3,7}
Tomatensauce

kcal: 520,5, EW: 18,7 g, Fett: 6,0 g, KH: 95,1 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Samstag

Grünkohlpfanne mit
Räuchertofu^{1,10,1d,6}
Kartoffeln

kcal: 315,0, EW: 12,5 g, Fett: 12,4 g, KH: 36,6 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Sonntag

Kartoffelrösti
Zwiebel-
Champignongemüse⁷

kcal: 427,8, EW: 10,1 g, Fett: 19,6 g, KH: 51,8 g

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, 8b = Haselnüsse, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Pö = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, S = geschweifelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmittel(n) und Süßungsmittel(n)

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