



Speiseplan

von Montag, 19.01.2026 KW 4
bis Sonntag, 25.01.2026



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Kräuterbratwurst von
der Fleischerei Röhrs
mit Rahmwirsing und
Kartoffeln 🐷,7,9,Ph

kcal: 553,9, EW: 28,8 g, Fett: 32,6
g, KH: 35,6 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

Rindersteak mit
Ofendrillingen,
Balsamico-Jus und
Bohnen 7,9,F,S

kcal: 394,5, EW: 30,7 g, Fett: 12,4
g, KH: 37,0 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

Schweinenacken vom
Susländer Schwein
mit Apfelrotkohl,
Kümmel-Senfjus und
Schupfnudeln 🐷
,1,10,1a,3,7,9,A

kcal: 548,1, EW: 31,9 g, Fett:
20,0 g, KH: 57,7 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

Wildburger mit Patty
vom
Wildhandelskontor
mit Rotkohl,
Preiselbeeren und
Wedges 🐷,1,10,1a,1b,3,7,A,S

kcal: 1133,1, EW: 40,4 g, Fett:
68,5 g, KH: 86,2 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Hamburger
Pannfisch, Senfsauce,
Broccoli und
Kartoffeln 1,10,1a,4,7,9

kcal: 412,9, EW: 30,7 g, Fett: 15,9
g, KH: 35,6 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

saisonale Gemüse-
Pasta 1,1a,1b,1c,1d,7,9,K

kcal: 454,7, EW: 15,3 g, Fett: 23,7
g, KH: 44,7 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

Saisonales
Ofengemüse von der
EZG Hamburg mit
Schafskäse 7,8,8c

kcal: 788,0, EW: 23,7 g, Fett: 65,7
g, KH: 23,9 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

Falafel-Pita mit
Wedges (P4N) 1,11,1a,1c,7

kcal: 746,7, EW: 23,2 g, Fett:
23,9 g, KH: 101,8 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

Gnocchi mit
saisonalem Gemüse
und Tomaten-
Kräuter-Sugo 3

kcal: 439,1, EW: 9,4 g, Fett: 10,5
g, KH: 75,0 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Gefüllte
Wirsingroulade an
Rote Bete Graupen
und Käsesauce 1,1c,7,9

kcal: 842,2, EW: 26,3 g, Fett: 25,9
g, KH: 121,9 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, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, Gv = mit Geschmacksverstärker, 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, 19.01.2026 KW 4
bis Sonntag, 25.01.2026


MENÜ 3 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hähnchen- Knusperschnitzel <small>1,1a,1c,3</small>	Rostbratwurst  <small>10,7,9,A,Gv,Ph</small>	Hirtenrolle  <small>1,1a,3,6,7</small> Tzaziki <small>10,3,7,K</small>	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung <small>1,1a,3,7</small> Tomatensauce	Currywurst  <small>10,9,A,Gv,K,Ph</small> Pommes Frites	Tomatensuppen- eintopf mit Fadennudeln  <small>1,1a,9</small>	Königsberger Klopse  <small>1,1a,3</small> Kapernsauce <small>7,A,5</small> Rote Beete <small>K,Su</small> Langkornreis
Tomatensauce Blumenkohl Kartoffeln	Speck-Kümmelsauce <small>10,7,A,K,Ph</small> Rosenkohl Kartoffelpüree <small>6,7</small>	Weißkrautsalat <small>Su</small> Langkornreis				
<small>kcal: 391,9, EW: 18,4 g, Fett: 9,5 g, KH: 57,1 g</small>	<small>kcal: 664,0, EW: 27,8 g, Fett: 30,3 g, KH: 65,5 g</small>	<small>kcal: 714,5, EW: 25,6 g, Fett: 35,1 g, KH: 74,4 g</small>	<small>kcal: 565,5, EW: 22,9 g, Fett: 7,8 g, KH: 98,1 g</small>	<small>kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g</small>	<small>kcal: 170,8, EW: 4,5 g, Fett: 6,4 g, KH: 24,0 g</small>	<small>kcal: 524,7, EW: 19,2 g, Fett: 23,2 g, KH: 62,6 g</small>
Personal 4,20 € Gäste 6,70 €	Personal 6,30 € Gäste 7,80 €	Personal 6,30 € Gäste 7,80 €	Personal 4,20 € Gäste 6,70 €	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  <small>1,1a,1c,3,7,A,K</small>	Gemüse-Couscous- Pfanne  <small>1,1a</small> Soja-Mango-Dip  <small>6,A</small>	Schwäbische Käsespätzle <small>1,1a,3,7</small>	Kohlwurst  <small>7,A,K,Ph</small> Grünkohl  <small>1,10,1d,7,A,K,Ph</small> Kartoffeln Tafelsenf <small>10</small>	Kichererbsen-Curry- Pfanne  Ebly <small>1,1a</small>	Vollkorn-Gemüse- Bratling <small>1,1a,3,9</small> Champignonsauce <small>7</small> Rote-Beete-Gnocchi	Zartweizen- Gemüsepfanne  <small>1,1a</small> Tomaten- Basilikumsauce
<small>kcal: 966,6, EW: 51,0 g, Fett: 33,8 g, KH: 109,7 g</small>	<small>kcal: 623,4, EW: 17,5 g, Fett: 30,3 g, KH: 65,7 g</small>	<small>kcal: 816,0, EW: 34,0 g, Fett: 40,0 g, KH: 76,0 g</small>	<small>kcal: 583,5, EW: 25,4 g, Fett: 37,5 g, KH: 35,2 g</small>	<small>kcal: 374,1, EW: 13,5 g, Fett: 5,2 g, KH: 65,4 g</small>	<small>kcal: 522,6, EW: 18,8 g, Fett: 8,5 g, KH: 90,0 g</small>	<small>kcal: 286,9, EW: 9,4 g, Fett: 6,3 g, KH: 45,6 g</small>
Personal 6,50 € Gäste 8,00 €	Personal 4,20 € Gäste 6,70 €	Personal 4,20 € Gäste 6,70 €	Personal 6,30 € Gäste 7,80 €	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, 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, Gv = mit Geschmacksverstärker, 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