



Speiseplan

von Montag, 26.01.2026 KW 05
bis Sonntag, 01.02.2026



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl, Kartoffeln und Soße
9,A,S

kcal: 538,0, EW: 42,6 g, Fett: 21,2 g, KH: 41,8 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

Hähnchenragout mit Möhren, Grünkohl und Dinkelreis ^{1,1a,7,9}

kcal: 731,7, EW: 39,2 g, Fett: 39,4 g, KH: 51,8 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

Laugenburger mit Rostbratwurst, Krautsalat und senf-Sauerrahm Dip ^{1,10,1a,3,7,A,Gv,Su}

kcal: 1350,1, EW: 34,7 g, Fett: 92,1 g, KH: 91,2 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

gebratene Lachsforelle mit Grünkohl-Kartoffelstampf ^{1,1a,4,7,9}

kcal: 391,9, EW: 30,2 g, Fett: 13,3 g, KH: 35,1 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Kotelett vom Susländer Landschwein mit Kartoffel-Rucola Salat
^{1,1a,1c,3,6,A,K}

kcal: 631,5, EW: 35,7 g, Fett: 34,6 g, KH: 42,5 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

Schupfnudel-Sauerkraut-Pilz-Pfanne ^{1,1a,3,7}

kcal: 434,2, EW: 15,1 g, Fett: 5,7 g, KH: 81,7 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Dienstag

Nudeln mit Kürbis, Birnen, Walnüssen und Bio Bergkäse
1,1a,1b,1c,1d,7,8,8c

kcal: 481,3, EW: 17,0 g, Fett: 26,1 g, KH: 51,9 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Mittwoch

Ofengemüse von frischen Gemüsen der Hamburger Bauerngärten und Möhrengrün-Dip ^{10,6,A}

kcal: 577,0, EW: 9,3 g, Fett: 37,8 g, KH: 52,1 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Donnerstag

Gefüllte Pfannkuchen mit Champignons und Blattspinat ^{1,1a,3,7,9}

kcal: 89,9, EW: 9,6 g, Fett: 2,8 g, KH: 6,4 g

Personal 7,50 €
Gäste 8,50 €

Freitag

Steckrüben-Bergkäseschnitzel mit Kartoffeln, Erbsen und Kräuterquark
^{1,1a,1c,3,6,7,A}

kcal: 441,1, EW: 24,3 g, Fett: 14,6 g, KH: 48,8 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, 26.01.2026 KW 05
bis Sonntag, 01.02.2026



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Gemüseragout⁷Gnocchi^{1,1a}

kcal: 412,4, EW: 11,9 g, Fett: 5,0 g, KH: 77,6 g

Personal 4,20 €

Gäste 6,70 €

Dienstag

Backfisch^{1,10,1a,3,4}Remouladensauce^{1,10,1a,3,Su}Petersilienkartoffeln
Gurkensalat^{10,A,K,Su}

kcal: 1020,0, EW: 26,6 g, Fett: 74,0 g, KH: 59,1 g

Personal 6,30 €

Gäste 7,80 €

Mittwoch

Linseneintopf mit
Wienerwürstchen^{,9,A,K,Ph}

kcal: 453,7, EW: 22,2 g, Fett: 25,2 g, KH: 33,0 g

Personal 4,20 €

Gäste 5,70 €

Donnerstag

Hähnchen Cordon
Bleu^{1,1a,7,A,K}Tomaten-
Basilikumsauce
Erbsen-
Möhrengemüse
Kartoffeln

kcal: 514,0, EW: 33,1 g, Fett: 14,2 g, KH: 61,2 g

Personal 6,30 €

Gäste 7,80 €

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

Fischfilet^{1,1a,4}Zitronensauce⁷Fitgemüse
Kartoffeln

kcal: 351,9, EW: 32,6 g, Fett: 6,5 g, KH: 39,1 g

Personal 6,30 €

Gäste 7,80 €

Sonntag

Puten-Möhren-Curry^{7,F}Erbsen
Langkornreis

kcal: 491,0, EW: 27,9 g, Fett: 11,6 g, KH: 68,9 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}

Dienstag

Tomaten-Paprika-
Ragout⁷
Spirelli-Nudeln^{1,1a}
Reibekäse^{3,7,K}

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

Personal 6,50 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

Gemüselasagne^{1,1a,7,9}
Tomaten-
Basilikumsauce

kcal: 421,9, EW: 11,8 g, Fett: 15,0 g, KH: 59,1 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Donnerstag

Weißkohleintopf^{,1,9}
Falafelbällchen^{,1,1a}
Sojakräutersauce^{,1,6}
Leipziger-Allerlei^{1,1a}
Eby^{1,1a}

kcal: 146,5, EW: 3,2 g, Fett: 7,1 g, KH: 17,3 g

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Samstag

vegetarischer
Erbseintopf⁹

kcal: 227,1, EW: 12,6 g, Fett: 2,9 g, KH: 36,5 g

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Sonntag

Pilzragout^{,6}
Karottensalat^{A,K,Su}
Gnocchi^{1,1a}

kcal: 379,0, EW: 14,3 g, Fett: 6,0 g, KH: 64,2 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, 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 Sellerieberzeugnisse, 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)