



Speiseplan

von Montag, 09.03.2026 KW 11

bis Sonntag, 15.03.2026



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 8,00 €

Gäste 9,00 €

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 8,00 €

Gäste 9,00 €

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 8,00 €

Gäste 9,00 €

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 8,00 €

Gäste 9,00 €

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 8,00 €

Gäste 9,00 €

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 8,00 €

Gäste 9,00 €

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 8,00 €

Gäste 9,00 €

Mittwoch

**House Burger mit
Kürbis von den
Hamburger
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 8,00 €

Gäste 9,00 €

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 8,00 €

Gäste 9,00 €

Freitag

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

1,1a,3,7,5u

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

Personal 8,00 €

Gäste 9,00 €

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 = geschwefelt, S = Schwefeldioxyd/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, 09.03.2026 KW 11

bis Sonntag, 15.03.2026



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Farfalle-Nudeln ^{1,1a}
Spinat-
Frischkäsesauce ⁷

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

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Dienstag

bunte Sauerkraut-
Kartoffelpfanne ⁷

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

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Mittwoch

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

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

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

Hähnchen-
Knusperschnitzel
^{1, 1a, 1c, 3}
Geflügelsauce ⁷
Möhren
Kartoffeln

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

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Freitag

Currywurst ^{Ph}
^{10, 9, A, Gv, K, Ph}
Pommes Frites

kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g

Personal 6,00 €
Gäste 7,50 €

Samstag

Backfisch ^{1, 10, 1a, 3, 4}
Senf-Kräutersauce
^{10, 7, A, S}
Kartoffeln
Gurkensalat ^{10, A, K, Su}

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

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Sonntag

Putengulasch ⁷
Broccoli
Spätzle ^{1, 1a, 3}

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

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

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 7,00 €
Gäste 8,60 €

Dienstag

gebratenes
Schollenfilet ^{1, 1a, 4}
Dillsauce ⁷
Broccoli
Langkornreis

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

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

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

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

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Donnerstag

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

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

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

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 4,60 €
Gäste 7,00 €

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 4,60 €
Gäste 7,00 €

Sonntag

Kartoffelrösti
Zwiebel-
Champignon Gemüse ⁷

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

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

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 Natriphosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxyd/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