



Speiseplan

von Montag, 11.05.2026 KW 20
bis Sonntag, 17.05.2026



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Käse-Graupen-Frikadelle mit Weißkohl und Kartoffeln 🐷

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

kcal: 573,6, EW: 35,4 g, Fett: 22,4 g, KH: 51,2 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Dienstag

Bauernfrühstück mit Bratensauce 🐷

,10,3,7,9,A,K,Ph,Su

kcal: 496,6, EW: 27,1 g, Fett: 16,6 g, KH: 59,0 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Mittwoch

Lachsforellenfilet auf einer Honig-Senf-Soße und Kartoffel-Rote Bete-Stampf

1,10,1a,4,7,9

kcal: 553,5, EW: 33,8 g, Fett: 24,6 g, KH: 47,9 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Donnerstag

Backhändl vom Demeter Bauckhof mit Kräuterremoulade und Kartoffelsalat

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

kcal: 1265,2, EW: 54,9 g, Fett: 93,4 g, KH: 49,4 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Freitag

Schweinesteak mit Speck und Salbei, Ofenrettich und Erbsen, Drillinge und Bratenjus 🐷

,9,A,K,Ph

kcal: 522,1, EW: 36,1 g, Fett: 24,8 g, KH: 37,5 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Samstag

Sonntag

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

Auberginen-Paprika-Lasagne mit regionalen Gemüsen

1,1a,3,7,9

kcal: 360,7, EW: 13,1 g, Fett: 7,9 g, KH: 56,3 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Dienstag

Sommerliche Salat-Bowl mit Rhabarber und roten Linsen

10,7,8,8c

kcal: 904,9, EW: 38,4 g, Fett: 44,4 g, KH: 80,3 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Mittwoch

Burger mit gebackenem Bio Hofkäse, Grillgemüse von den Hamburger Bauerngärten und Preiselbeer-Dip

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

kcal: 1114,2, EW: 43,9 g, Fett: 60,9 g, KH: 92,4 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Donnerstag

Pasta mit gebratenen Brokkoli, Fenchel mit Brunnenkresse-Pesto

1,1a,7,8,8c

kcal: 1157,6, EW: 34,8 g, Fett: 42,7 g, KH: 150,5 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Freitag

Gersten-Risotto-Bratling auf Ofenpaprika mit einem Tomaten-Kräuter Dip 🐷

1,1c,7,9

kcal: 652,5, EW: 26,6 g, Fett: 20,9 g, KH: 79,9 g

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Samstag

Sonntag

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, 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, 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, 11.05.2026 KW 20
bis Sonntag, 17.05.2026



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Gemüseschnitzel 
,1,1a,1d

**Spargel in
Kerbelrahm vegan** ⁵
Kartoffeln

kcal: 377,4, EW: 8,3 g, Fett: 12,5 g, KH: 55,7 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Dienstag

Geflügelfrikadelle
1,10,1a,3,7

Geflügelsauce ⁷
**Leipziger-Allerlei
Spätzle** ^{1,1a,3}

kcal: 622,8, EW: 28,9 g, Fett: 24,5 g, KH: 69,9 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

Bratwurst  ^{Ph}
Schweinebratensauce
7

**Möhren
Kartoffeln**

kcal: 465,7, EW: 17,2 g, Fett: 24,2 g, KH: 44,0 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

**Spinat-
Frischkäsesauce** ⁷
Spirelli-Nudeln ^{1,1a}

kcal: 481,6, EW: 16,1 g, Fett: 11,2 g, KH: 78,5 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

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 6,00 €
Gäste 7,50 €

Samstag

weiße Bohneneintopf
,9,A

kcal: 191,2, EW: 7,1 g, Fett: 5,9 g, KH: 25,2 g

Personal 4,60 €
Gäste 6,00 €

Sonntag

Putengeschnetzeltes
7,F


**Kaisergemüse
Kartoffeln**

kcal: 366,7, EW: 24,8 g, Fett: 12,0 g, KH: 39,8 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag

**Pizza mit
Serranoschinken,
Rucola und
zartschmelzendem
Gouda**  ^{1,1a,1c,3,7,A,K}

kcal: 966,6, EW: 51,0 g, Fett: 33,8 g, KH: 109,7 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,60 €

Dienstag

Falafelbällchen  ^{1,1a}
**Ratatouillegemüse
Hirse**

kcal: 489,0, EW: 14,8 g, Fett: 11,6 g, KH: 78,7 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Mittwoch

**Linsen-Curryeintopf
vegan**  ⁹

kcal: 230,5, EW: 11,5 g, Fett: 4,4 g, KH: 33,9 g

Personal 4,60 €
Gäste 6,00 €


Donnerstag

**paniertes
Schweineschnitzel** 
,1,1a,3
**Zwiebel-Paprika-
Gemüse
Kartoffel-Wedges** ^{1,1a}

kcal: 513,7, EW: 23,1 g, Fett: 20,2 g, KH: 59,4 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Freitag

grüne Gemüsepfanne
 ⁶
vegane Schupfnudeln
1,1a

kcal: 483,1, EW: 14,3 g, Fett: 5,5 g, KH: 89,1 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Samstag

Fischfrikadelle ^{1,1a,4,7}
Bechamelkartoffeln ⁷
Gurkensalat ^{10,A,K,Su}

kcal: 365,1, EW: 11,9 g, Fett: 16,2 g, KH: 41,8 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Sonntag

**asiatische
Gemüsepfanne**  ^{1,1a,6}
Basmatireis

kcal: 316,1, EW: 8,0 g, Fett: 6,2 g, KH: 60,7 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, 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, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)