



# Speiseplan

von Montag, 15.06.2026 KW 25  
bis Sonntag, 21.06.2026



## MENÜ 1 // Cafeteria

### Montag

Hähnchen-  
geschnetzeltes vom  
Hof Bachmann mit  
Apfel, Pilzen, Nudeln  
und Erbsen <sup>1,1a,3,7,9</sup>

kcal: 617,1, EW: 43,9 g, Fett: 16,5  
g, KH: 70,8 g

Personal 8,00 €  
Gäste 9,00 €

### Dienstag

gefüllter  
Schweinerücken mit  
Bio-Bergkäse und  
Wachholderschinken,  
Erbsen,  
Rosmarinkartoffeln <sup>🐷</sup>  
<sub>1,1a,1c,3,6,7,A,K,Ph</sub>

kcal: 609,4, EW: 53,0 g, Fett: 28,4  
g, KH: 34,3 g

Personal 8,00 €  
Gäste 9,00 €

### Mittwoch

Gebratenes  
Seelachsfilet auf  
Zitronen-Dill-  
Rahmgurken mit  
Kartoffeln <sup>1,1a,4,7,9</sup>

kcal: 349,9, EW: 32,6 g, Fett: 8,2  
g, KH: 35,2 g

Personal 8,00 €  
Gäste 9,00 €

### Donnerstag

Pulled Beef Burger  
aus saftigem  
Rindfleisch der  
Fleischerei Röhrs aus  
Jork, Burger Bun mit  
Twistern <sup>1,10,1a,1b,3,7,9,K,Su</sup>

kcal: 791,5, EW: 38,6 g, Fett: 31,3  
g, KH: 83,7 g

Personal 8,00 €  
Gäste 9,00 €

### Freitag

Lammragout mit  
weißen Bohnen und  
getrockneten  
Tomaten, Nudeln <sup>1,1a,9</sup>

kcal: 657,1, EW: 47,0 g, Fett: 8,4  
g, KH: 89,0 g

Personal 8,00 €  
Gäste 9,00 €

### Samstag

### Sonntag

## MENÜ 2 // Cafeteria

### Montag

Buntes  
Sommergemüse aus  
dem Ofen von  
heimischen Erzeugern  
der EZG Hamburg mit  
Kräuter Dip <sup>7</sup>

kcal: 326,7, EW: 15,8 g, Fett: 11,2  
g, KH: 38,1 g

Personal 8,00 €  
Gäste 9,00 €

### Dienstag

Pasta mit gebratenen  
heimischen Gemüsen  
und Radieschen-Grün  
Pesto <sup>1,1a,1b,1c,1d,7,8,8c</sup>

kcal: 664,7, EW: 22,7 g, Fett: 45,6  
g, KH: 39,6 g

Personal 8,00 €  
Gäste 9,00 €

### Mittwoch

Auberginen  
Kartoffelauflauf aus  
frischen Auberginen  
von heimischen  
Erzeugern der EZG  
Hamburg <sup>7</sup>

kcal: 474,4, EW: 16,5 g, Fett:  
23,0 g, KH: 48,5 g

Personal 8,00 €  
Gäste 9,00 €

### Donnerstag

Schnitzel vom  
Kohlrabi mit  
Kräuterkartoffeln und  
Rote-Bete-Tzaziki  
<sub>1,1a,1c,3,6,7,A</sub>

kcal: 266,1, EW: 13,5 g, Fett: 4,5  
g, KH: 41,6 g

Personal 8,00 €  
Gäste 9,00 €

### Freitag

Weizen-Bratling auf  
Linsen von Müller´s  
Mühle Hamburg,  
Paprika und Joghurt-  
Minz Dip <sup>1,1a,1c,3,6,7,A</sup>

kcal: 621,1, EW: 31,2 g, Fett: 5,9  
g, KH: 103,1 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, 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, 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, 15.06.2026 KW 25  
bis Sonntag, 21.06.2026



## MENÜ 3 // Cafeteria

### Montag

**Farfalle-Nudeln** <sup>1,1a</sup>  
**Tomatensauce**  
**Broccoli**  
**Reibekäse** <sup>3,7,K</sup>

*kcal: 410,0, EW: 18,2 g, Fett: 6,7 g, KH: 66,2 g*

Personal 4,60 €  
Gäste 7,00 €


### Dienstag

**Backfisch** <sup>1,10,1a,3,4</sup>  
**Remouladensauce**  
<sup>1,10,1a,3,Su</sup>  
**Petersilienkartoffeln**  
**Gurkensalat** <sup>10,A,K,Su</sup>

*kcal: 854,8, EW: 11,9 g, Fett: 66,2 g, KH: 51,0 g*

Personal 6,70 €  
Gäste 8,70 €

### Mittwoch

**bunter Reiseintopf**   
**Hähnchen Cordon Bleu** <sup>1,1a,7,A,K</sup>  
**Geflügelsauce** <sup>7</sup>  
**Möhren**  
**Kartoffeln**

*kcal: 150,1, EW: 2,6 g, Fett: 5,8 g, KH: 22,5 g*

Personal 4,60 €  
Gäste 6,00 €

### Donnerstag

**Hähnchen Cordon Bleu** <sup>1,1a,7,A,K</sup>  
**Geflügelsauce** <sup>7</sup>  
**Möhren**  
**Kartoffeln**

*kcal: 504,6, EW: 29,9 g, Fett: 15,2 g, KH: 61,2 g*

Personal 6,70 €  
Gäste 8,70 €

### Freitag

**Currywurst**   
<sup>10,9,A,Gv,K,Ph</sup>  
**Pommes Frites**

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

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### Samstag

**Gemüse-Bolognese**   
**Vollkornnudeln** <sup>1,1a</sup>

*kcal: 428,4, EW: 14,5 g, Fett: 3,1 g, KH: 82,6 g*

Personal 4,60 €  
Gäste 6,00 €

### Sonntag

**Hähnchen-Knusperschnitzel**  
<sup>1,1a,1c,3</sup>  
**Spargelgemüse in Kerbelrahm** <sup>7</sup>  
**Kartoffeln**

*kcal: 435,7, EW: 17,0 g, Fett: 15,8 g, KH: 55,0 g*

Personal 6,70 €  
Gäste 8,70 €

## MENÜ 4 // Cafeteria

### Montag

**Hähnchen-Döner mit ASH Signature Soße**  
<sup>1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su</sup>

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

Personal 7,00 €  
Gäste 8,60 €

### Dienstag

**gefüllte Zucchini** <sup>7</sup>  
**fruchtige Currysauce** <sup>7</sup>  
**Gemüse-Couscous** <sup>1,1a</sup>

*kcal: 553,4, EW: 12,9 g, Fett: 27,1 g, KH: 61,9 g*

Personal 4,60 €  
Gäste 7,00 €

### Mittwoch

**Bifteki** <sup>1,10,1a,3,7,9,A</sup>  
**Tzaziki** <sup>10,3,7,K</sup>  
**Weißkrautsalat** <sup>Su</sup>  
**Langkornreis**

*kcal: 778,9, EW: 23,4 g, Fett: 43,4 g, KH: 75,0 g*

Personal 6,70 €  
Gäste 8,70 €

### Donnerstag

**italienische Gemüsepaste** <sup>1,1a,7</sup>

*kcal: 592,0, EW: 12,8 g, Fett: 36,0 g, KH: 50,8 g*

Personal 4,60 €  
Gäste 7,00 €

### Freitag

**Backkartoffel mit Tomate-Mozzarella und Sour Cream** <sup>10,3,7,Gv</sup>

*kcal: 561,8, EW: 25,6 g, Fett: 20,6 g, KH: 65,7 g*

Personal 4,60 €  
Gäste 6,00 €

### Samstag

**Rindfleischfrikadelle**  
<sup>1,1a,1c,3</sup>  
**Petersiliensauce** <sup>7</sup>  
**Blumenkohl**  
**Kartoffeln**

*kcal: 390,4, EW: 17,8 g, Fett: 16,0 g, KH: 42,9 g*

Personal 6,70 €  
Gäste 8,70 €

### Sonntag

**Pilzragout** <sup>6,A</sup>  
**Erbsen**  
**Langkornreis**

*kcal: 395,0, EW: 18,8 g, Fett: 6,0 g, KH: 66,2 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, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, 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