



# Speiseplan

von Montag, 22.06.2026 KW 26  
bis Sonntag, 28.06.2026



## MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Putengeschnetzeltes von der Bio Pute mit Pilzen und Kräutern aus der Region, dazu Bio-Dinkelreis</b> <sup>1,1a,9</sup>	<b>Backfisch-Burger mit frischen Tomaten, Salat und Radieschen-Kresse-Remoulade</b> <sup>1,10,1a,1b,1c,3,4,6,7,A,K,Su</sup>	<b>Geschmorte Rinderbrust an Aprikosensoße und Weißkohl mit Kartoffeln</b> <sup>9</sup>	<b>Gebratenes Lachsfilet auf Buttermilch-Zitronen-Soße, Blattspinat und Kartoffeln</b> <sup>1,1a,4,7,9</sup>	<b>Nudeln mit gezupften Hähnchen, bunter Bete, Paprika und Pastasoße</b> <sup>1,1a,7,9</sup>		
<i>kcal: 530,4, EW: 43,3 g, Fett: 12,5 g, KH: 59,3 g</i>	<i>kcal: 710,5, EW: 32,9 g, Fett: 40,5 g, KH: 52,1 g</i>	<i>kcal: 403,2, EW: 25,1 g, Fett: 16,7 g, KH: 34,2 g</i>	<i>kcal: 323,3, EW: 34,5 g, Fett: 4,1 g, KH: 35,9 g</i>	<i>kcal: 1013,8, EW: 46,1 g, Fett: 32,9 g, KH: 129,2 g</i>		
Personal 8,00 € Gäste 9,00 €	Personal 8,00 € Gäste 9,00 €	Personal 8,00 € Gäste 9,00 €	Personal 8,00 € Gäste 9,00 €	Personal 8,00 € Gäste 9,00 €		

## MENÜ 2 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Rote-Bete-Kartoffelbratling mit geschmorten Dillgurken und Radieschen</b> <sup>1,1a,1c,3,6,7,8,8c,9,A</sup>	<b>Pasta mit Mangold, Honigtomaten und Chili-Zwiebeln von der EZG Schleswig-Holstein</b> <sup>1,1a,1b,1c,1d,7,9</sup>	<b>Grillgemüse-Burger mit Gemüsen der EZG Schleswig-Holstein und Bardowick, Schafskäse, Auberginen Dip</b> <sup>1,10,1a,1b,3,7,K</sup>	<b>gebackener Blumenkohl aus heimischen Anbau der EZG Hamburg mit Rucola-Käsesoße und Kartoffelpüree</b> <sup>1,1a,1c,3,6,7,9,A</sup>	<b>Gefüllte Aubergine mit Linsen, Kichererbsen und Feta</b> <sup>7,9</sup>		
<i>kcal: 326,7, EW: 12,5 g, Fett: 14,3 g, KH: 35,7 g</i>	<i>kcal: 457,2, EW: 19,8 g, Fett: 22,0 g, KH: 43,9 g</i>	<i>kcal: 1011,0, EW: 31,3 g, Fett: 58,6 g, KH: 84,4 g</i>	<i>kcal: 492,1, EW: 16,8 g, Fett: 27,4 g, KH: 43,2 g</i>	<i>kcal: 242,7, EW: 11,2 g, Fett: 12,2 g, KH: 19,9 g</i>		
Personal 8,00 € Gäste 9,00 €	Personal 8,00 € Gäste 9,00 €	Personal 8,00 € Gäste 9,00 €	Personal 8,00 € Gäste 9,00 €	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, 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, Su = 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, 22.06.2026 KW 26  
bis Sonntag, 28.06.2026



## MENÜ 3 // Cafeteria

### Montag

**Gemüselasagne** 

,1,1a,6,9

**Tomaten-  
Basilikumsauce**

kcal: 427,9, EW: 17,8 g, Fett: 15,9 g, KH: 59,1 g

Personal 4,60 €  
Gäste 7,00 €

### Dienstag

**Rinderbolognese  
Spirelli-Nudeln** <sup>1,1a</sup>

**Reibekäse** <sup>3,7,K</sup>

kcal: 569,6, EW: 30,7 g, Fett: 13,5 g, KH: 80,1 g

Personal 6,70 €  
Gäste 8,00 €

### Mittwoch

**Hähnchenkeule**

**Geflügelsauce** <sup>7</sup>

**Kaisergemüse  
Kartoffeln**

kcal: 544,8, EW: 34,9 g, Fett: 27,9 g, KH: 37,7 g

Personal 6,70 €  
Gäste 8,00 €

### Donnerstag

**Hühnerfrikassee mit**

**Erbsen, Möhren und  
Spargel** <sup>7</sup>

**Langkornreis**

kcal: 188,9, EW: 17,5 g, Fett: 9,4 g, KH: 8,3 g

Personal 6,70 €  
Gäste 8,00 €

### Freitag

**Frühlingsrolle**  <sup>,1,1a,9</sup>

**Süß-Sauer-  
Gemüsesauce**

1,1a,6,A,F,K,S,Su

**Basmatireis**

kcal: 474,9, EW: 9,6 g, Fett: 11,6 g, KH: 81,9 g

Personal 4,60 €  
Gäste 7,00 €

### Samstag

**Schlemmerfilet**

**Kräuter** <sup>1,1a,4</sup>

**Senf-Honigsauce**

1,10,1c,7,9

**Möhren**

**Kartoffelpüree** <sup>6,7</sup>

kcal: 615,9, EW: 25,8 g, Fett: 21,2 g, KH: 78,3 g

Personal 6,70 €  
Gäste 8,00 €

### Sonntag

**Putengulasch** <sup>7</sup>

**Broccoli**

**Kartoffeln**

kcal: 383,1, EW: 26,3 g, Fett: 12,7 g, KH: 39,9 g

Personal 6,70 €  
Gäste 8,00 €

## MENÜ 4 // Cafeteria

### Montag

**Pizza Tomate-  
Mozzarella** <sup>1,1a,1c,7</sup>

kcal: 577,1, EW: 16,8 g, Fett: 8,4 g, KH: 104,4 g

Personal 7,00 €  
Gäste 8,60 €

### Dienstag

**bunter  
Gemüseintopf mit**

**Bulgur**  <sup>,1,1a</sup>

kcal: 204,0, EW: 6,1 g, Fett: 6,5 g, KH: 29,4 g

Personal 4,60 €  
Gäste 6,00 €

### Mittwoch

**Bulgur-Bifteki-  
Bratling** <sup>1,1a,7</sup>

**mexikanische  
Gemüsepfanne mit**

**Salsa-Sauce**

**Kartoffel-Wedges** <sup>1,1a</sup>

kcal: 685,0, EW: 17,6 g, Fett: 60,7 g, KH: 90,6 g

Personal 4,60 €  
Gäste 7,00 €

### Donnerstag

**Kichererbsentasche**

 <sup>,1,1a,6</sup>

**fruchtige Currysauce**

 <sup>,6</sup>

**Fitgemüse**

**Ebly** <sup>1,1a</sup>

kcal: 630,5, EW: 17,9 g, Fett: 18,6 g, KH: 91,3 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

**Milchreis** <sup>7</sup>

**Apfelmus** <sup>A</sup>

**Zimt & Zucker**

kcal: 500,2, EW: 14,6 g, Fett: 5,8 g, KH: 93,6 g

Personal 4,60 €  
Gäste 6,00 €

### Sonntag

**italienische**

**Gemüsepfanne** 

**Gnocchi** <sup>1,1a</sup>

kcal: 434,0, EW: 12,6 g, Fett: 7,0 g, KH: 77,0 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, 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