



Speiseplan

von Montag, 10.08.2026 KW 33
bis Sonntag, 16.08.2026



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Hähnchen-
geschnetzeltes vom
Hof Bachmann mit
Apfel, Pilzen, Nudeln
und Erbsen ^{1,1a,3,7,9}

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 
^{1,1a,1c,3,6,7,A,K,Ph}

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 ^{1,1a,4,7,9}

kcal: 349,9, EW: 32,6 g, Fett: 2,2
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 ^{1,10,1a,1b,3,7,9,K,Su}

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 ^{1,1a,9}

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 ⁷

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 ^{1,1a,1b,1c,1d,7,8,8c}

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

Personal 8,00 €
Gäste 9,00 €

Mittwoch

Auberginen
Kartoffelaufbau aus
frischen Auberginen
von heimischen
Erzeugern der EZG
Hamburg ⁷

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
^{1,1a,1c,3,6,7,A}

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 ^{1,1a,1c,3,6,7,A}

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, 10.08.2026 KW 33
bis Sonntag, 16.08.2026

MENÜ 3 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Farfalle-Nudeln ^{1,1a} Tomatensauce Broccoli Reibekäse ^{3,7,K}	Backfisch ^{1,10,1a,3,4} Remouladensauce ^{1,10,1a,3,Su} Petersilienkartoffeln Gurkensalat ^{10,A,K,Su}	bunter Reiseintopf 	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,1a,7,A,K} Geflügelsauce ⁷ Möhren Kartoffeln	Currywurst  ^{10,9,A,Gv,K,Ph} Pommes Frites	Gemüse-Bolognese  Vollkornnudeln ^{1,1a}	Hähnchen-Knusperschnitzel ^{1,1a,1c,3} Spargelgemüse in Kerbelrahm ⁷ Kartoffeln
<i>kcal: 410,0, EW: 18,2 g, Fett: 6,7 g, KH: 66,2 g</i>	<i>kcal: 854,8, EW: 11,9 g, Fett: 66,2 g, KH: 51,0 g</i>	<i>kcal: 150,1, EW: 2,6 g, Fett: 5,8 g, KH: 22,5 g</i>	<i>kcal: 504,6, EW: 29,9 g, Fett: 15,2 g, KH: 61,2 g</i>	<i>kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g</i>	<i>kcal: 428,4, EW: 14,5 g, Fett: 3,1 g, KH: 82,6 g</i>	<i>kcal: 435,7, EW: 17,0 g, Fett: 15,8 g, KH: 55,0 g</i>
Personal 4,60 € Gäste 7,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,70 €	Personal 4,60 € Gäste 6,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,70 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €	Personal 4,60 € Gäste 6,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,70 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hähnchen-Döner mit ASH Signature Soße ^{1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su}	gefüllte Zucchini ⁷ fruchtige Currysauce ⁷ Gemüse-Couscous ^{1,1a}	Bifteki ^{1,10,1a,3,7,9,A} Tzaziki ^{10,3,7,K} Weißkrautsalat ^{Su} Langkornreis	italienische Gemüsepastas ^{1,1a,7}	Backkartoffel mit Tomate-Mozzarella und Sour Cream ^{10,3,7,Gv}	Rindfleischfrikadelle ^{1,1a,1c,3} Petersiliensauce ⁷ Blumenkohl Kartoffeln	Pilzragout  ^{6,A} Erbsen Langkornreis
<i>kcal: 797,6, EW: 31,5 g, Fett: 33,2 g, KH: 88,8 g</i>	<i>kcal: 553,4, EW: 12,9 g, Fett: 27,1 g, KH: 61,9 g</i>	<i>kcal: 778,9, EW: 23,4 g, Fett: 43,4 g, KH: 75,0 g</i>	<i>kcal: 592,0, EW: 12,8 g, Fett: 36,0 g, KH: 50,8 g</i>	<i>kcal: 561,8, EW: 25,6 g, Fett: 20,6 g, KH: 65,7 g</i>	<i>kcal: 390,4, EW: 17,8 g, Fett: 16,0 g, KH: 42,9 g</i>	<i>kcal: 395,0, EW: 18,8 g, Fett: 6,0 g, KH: 66,2 g</i>
Personal 7,00 € Gäste 8,60 €	Personal 4,60 € Gäste 7,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,70 €	Personal 4,60 € Gäste 7,00 €	Personal 4,60 € Gäste 6,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,70 €	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