



Speiseplan

von Montag, 17.08.2026 KW 34
bis Sonntag, 23.08.2026



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Putengeschnetzeltes von der Bio Pute mit Pilzen und Kräutern aus der Region, dazu Bio-Dinkelreis ^{1,1a,9}	Backfisch-Burger mit frischen Tomaten, Salat und Radieschen-Kresse-Remoulade ^{1,10,1a,1b,1c,3,4,6,7,A,K,Su}	Geschmorte Rinderbrust an Aprikosensoße und Weißkohl mit Kartoffeln ⁹	Gebratenes Lachsfilet auf Buttermilch-Zitronen-Soße, Blattspinat und Kartoffeln ^{1,1a,4,7,9}	Nudeln mit gezupften Hähnchen, bunter Bete, Paprika und Pastasauce ^{1,1a,7,9}		
<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
Rote-Bete-Kartoffelbratling mit geschmorten Dillgurken und Radieschen ^{1,1a,1c,3,6,7,8,8c,9,A}	Pasta mit Mangold, Honigtomaten und Chili-Zwiebeln von der EZG Schleswig-Holstein ^{1,1a,1b,1c,1d,7,9}	Grillgemüse-Burger mit Gemüsen der EZG Schleswig-Holstein und Bardowick, Schafskäse, Auberginen Dip ^{1,10,1a,1b,3,7,K}	gebackener Blumenkohl aus heimischen Anbau der EZG Hamburg mit Rucola-Käsesoße und Kartoffelpüree ^{1,1a,1c,3,6,7,9,A}	Gefüllte Aubergine mit Linsen, Kichererbsen und Feta ^{7,9}		
<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, 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



Speiseplan

von Montag, 17.08.2026 KW 34
bis Sonntag, 23.08.2026

MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Gemüselasagne 

,1,1a,6,9

Tomaten-
Basilikumsaucekcal: 427,9, EW: 17,8 g, Fett: 15,9
g, KH: 59,1 gPersonal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Dienstag

Rinderbolognese
Spirelli-Nudeln ^{1,1a}
Reibekäse ^{3,7,K}kcal: 569,6, EW: 30,7 g, Fett: 13,5
g, KH: 80,1 gPersonal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

Hähnchenkeule
Geflügelsauce ⁷
Kaisergemüse
Kartoffelnkcal: 544,8, EW: 34,9 g, Fett:
27,9 g, KH: 37,7 gPersonal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

Hühnerfrikassee mit
Erbsen, Möhren und
Spargel ⁷
Langkornreiskcal: 188,9, EW: 17,5 g, Fett: 9,4
g, KH: 8,3 gPersonal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Freitag

Frühlingsrolle  ,1,1a,9
Süß-Sauer-
Gemüsesauce
^{1,1a,6,A,F,K,S,Su}
Basmatireiskcal: 474,9, EW: 9,6 g, Fett: 11,6
g, KH: 81,9 gPersonal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Samstag

Schlemmerfilet
Kräuter ^{1,1a,4}
Senf-Honigsauce
^{1,10,1c,7,9}
Möhren
Kartoffelpüree ^{6,7}kcal: 615,9, EW: 25,8 g, Fett: 21,2
g, KH: 78,3 gPersonal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Sonntag

Putengulasch ⁷
Broccoli
Kartoffelnkcal: 383,1, EW: 26,3 g, Fett: 12,7
g, KH: 39,9 gPersonal 6,70 €
Gäste 8,00 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag

Pizza Tomate-
Mozzarella ^{1,1a,1c,7}kcal: 577,1, EW: 16,8 g, Fett: 8,4
g, KH: 104,4 gPersonal 7,00 €
Gäste 8,60 €

Dienstag

bunter
Gemüseintopf mit
Bulgur  ,1,1akcal: 204,0, EW: 6,1 g, Fett: 6,5 g,
KH: 29,4 gPersonal 4,60 €
Gäste 6,00 €

Mittwoch

Bulgur-Bifteki-
Bratling ^{1,1a,7}
mexikanische
Gemüsepfanne mit
Salsa-Sauce
Kartoffel-Wedges ^{1,1a}kcal: 685,0, EW: 17,6 g, Fett:
60,7 g, KH: 90,6 gPersonal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Donnerstag

Kichererbsentasche  ,1,1a,6
fruchtige Currysauce
 ,6
Fitgemüse
Ebly ^{1,1a}kcal: 630,5, EW: 17,9 g, Fett: 18,6
g, KH: 91,3 gPersonal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Freitag

Currywurst  ^{10,9,A,Gv,K,Ph}
Pommes Friteskcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0
g, KH: 82,3 gPersonal 6,00 €
Gäste 7,50 €

Samstag

Milchreis ⁷
Apfelmus ^A
Zimt & Zuckerkcal: 500,2, EW: 14,6 g, Fett: 5,8
g, KH: 93,6 gPersonal 4,60 €
Gäste 6,00 €

Sonntag

italienische
Gemüsepfanne  ^{1,1a}
Gnocchikcal: 434,0, EW: 12,6 g, Fett: 7,0
g, KH: 77,0 gPersonal 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 = 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