



Speiseplan

von Montag, 31.08.2026 KW 36
bis Sonntag, 06.09.2026



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

**Backhendl 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 Konservierungsmittel, 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, 31.08.2026 KW 36

bis Sonntag, 06.09.2026



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Gemüseschnitzel  ,1,1a,1d Spargel in Kerbelrahm vegan ⁶ Kartoffeln	Geflügelfrikadelle 1,10,1a,3,7 Geflügelsauce ⁷ Leipziger-Allerlei Spätzle ^{1,1a,3}	Bratwurst  ^{Ph} Schweinebratensauce ⁷ Möhren Kartoffeln	Spinat- Frischkäsesauce ⁷ Spirelli-Nudeln ^{1,1a}	Currywurst  ,10,9,A,Gv,K,Ph Pommes Frites	weiße Bohneneintopf  ^{9,A}	Putengeschnetzeltes ^{7,F} Kaisergemüse Kartoffeln
kcal: 377,4, EW: 8,3 g, Fett: 12,5 g, KH: 55,7 g	kcal: 622,8, EW: 28,9 g, Fett: 24,5 g, KH: 69,9 g	kcal: 465,7, EW: 17,2 g, Fett: 24,2 g, KH: 44,0 g	kcal: 481,6, EW: 16,1 g, Fett: 11,2 g, KH: 78,5 g	kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g	kcal: 191,2, EW: 7,1 g, Fett: 5,9 g, KH: 25,2 g	kcal: 366,7, EW: 24,8 g, Fett: 12,0 g, KH: 39,8 g
Personal 4,60 € Gäste 7,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,00 €	Personal 4,60 € Gäste 7,00 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €	Personal 4,60 € Gäste 6,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,00 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Pizza mit Serranoschinken, Rucola und zartschmelzendem Gouda  ^{1,1a,1c,3,7,A,K}	Falafelbällchen  ^{1,1a} Ratatouillegemüse Hirse	Linsen-Curryeintopf vegan  ⁹	paniertes Schweineschnitzel  ,1,1a,3 Zwiebel-Paprika- Gemüse Kartoffel-Wedges ^{1,1a}	grüne Gemüsepfanne  ⁶ vegane Schupfnudeln ^{1,1a}	Fischfrikadelle ^{1,1a,4,7} Bechamelkartoffeln ⁷ Gurkensalat ^{10,A,K,Su}	asiatische Gemüsepfanne  ^{1,1a,6} Basmatireis
kcal: 966,6, EW: 51,0 g, Fett: 33,8 g, KH: 109,7 g	kcal: 489,0, EW: 14,8 g, Fett: 11,6 g, KH: 78,7 g	kcal: 230,5, EW: 11,5 g, Fett: 4,4 g, KH: 33,9 g	kcal: 513,7, EW: 23,1 g, Fett: 20,2 g, KH: 59,4 g	kcal: 483,1, EW: 14,3 g, Fett: 5,5 g, KH: 89,1 g	kcal: 365,1, EW: 11,9 g, Fett: 16,2 g, KH: 41,8 g	kcal: 316,1, EW: 8,0 g, Fett: 6,2 g, KH: 60,7 g
Personal 7,00 € Gäste 8,60 €	Personal 4,60 € Gäste 7,00 €	Personal 4,60 € Gäste 6,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,00 €	Personal 4,60 € Gäste 7,00 €	Personal 6,70 € Gäste 8,00 €	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)

Immanuel Albertinen kocht ist ein Service der Albertinen Services Hamburg ASH GmbH Süntelstraße 11a, 22457 Hamburg, albertinen-service.de



IMMANUEL
ALBERTINEN
KOCHT

Speiseplan

von Montag, 31.08.2026 KW 36

bis Sonntag, 06.09.2026

