



Speiseplan

von Montag, 07.09.2026 KW 37

bis Sonntag, 13.09.2026



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: 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 ^{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 Gemüse
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)



Speiseplan

von Montag, 07.09.2026 KW 37
bis Sonntag, 13.09.2026



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

MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Farfalle-Nudeln ^{1,1a}
Tomatensauce
Broccoli
Reibekäse ^{3,7,K}

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

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Dienstag

Backfisch ^{1,10,1a,3,4}
Remouladensauce ^{1,10,1a,3,Su}
Petersilienkartoffeln
Gurkensalat ^{10,A,K,Su}

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

Personal 6,70 €
Gäste 8,70 €

Mittwoch

bunter Reiseintopf 

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 ^{1,1a,7,A,K}
Geflügelsauce ⁷
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 
^{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

Gemüse-Bolognese 
Vollkornnudeln ^{1,1a}

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

Personal 4,60 €
Gäste 6,00 €

Sonntag

Hähnchen-Knusperschnitzel ^{1,1a,1c,3}
Spargelgemüse in Kerbelrahm ⁷
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
^{1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su}

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

Personal 7,00 €
Gäste 8,60 €

Dienstag

gefüllte Zucchini ⁷
fruchtige Currysauce ⁷
Gemüse-Couscous ^{1,1a}

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

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Mittwoch

Bifteki ^{1,10,1a,3,7,9,A}
Tzaziki ^{10,3,7,K}
Weißkrautsalat ^{Su}
Langkornreis

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

Personal 6,70 €
Gäste 8,70 €

Donnerstag

italienische Gemüsepastas ^{1,1a,7}

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 ^{10,3,7,Gv}

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

Personal 4,60 €
Gäste 6,00 €

Samstag

Rindfleischfrikadelle ^{1,1a,1c,3}
Petersiliensauce ⁷
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 ^{6,A}
Erbesen
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

Speiseplan

von Montag, 07.09.2026 KW 37

bis Sonntag, 13.09.2026



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