



Speiseplan

von Montag, 05.01.2026 KW 02
bis Sonntag, 11.01.2026



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Wildgulasch mit Eierspätzle und Rotkohl <small>1,1a,3,A</small>	Geschmorte Rinderbrust mit Rahmwirsing und Kartoffeln <small>7,9</small>	Beefburger mit herhaftem Rindfleisch von der Fleischerei Röhrs und Wedges <small>1,10,1a,1b,3,7,A,F,K,Ph,Su</small>	Forelle von der Fischerei Reese, Kräutersauce, Apfelsauerkraut und Salzkartoffeln <small>1,1a,4,7,9</small>	Rinder-Lamm Bratwurst, Ofengemüse und Senfkorn-Dip <small>10,3,7,K</small>
<i>kcal: 491,3, EW: 34,2 g, Fett: 15,2 g, KH: 53,1 g</i>	<i>kcal: 468,0, EW: 34,5 g, Fett: 20,3 g, KH: 35,6 g</i>	<i>kcal: 953,1, EW: 53,3 g, Fett: 49,0 g, KH: 72,0 g</i>	<i>kcal: 541,5, EW: 33,0 g, Fett: 25,8 g, KH: 40,4 g</i>	<i>kcal: 577,2, EW: 7,3 g, Fett: 39,2 g, KH: 45,3 g</i>
Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Grünkernbratling mit Apfel-Lauchgemüse an Käsesauce <small>1,10,1a,1c,3,6,7,9,A</small>	Pilzragout aus Champignons mit gerösteten Drillingen <small>7,9</small>	Gemüse-Kartoffelauflauf mit Buchweizenkruste <small>7,9</small>	Kürbis Burger mit Erbsen Humus und rote Bete <small>1,10,11,1a,1b,1c,1d,3,6,7,A,Gs</small>	Pasta mit winterlichen Gemüsen und Walnüssen <small>1,1a,7,8,8c,9</small>
<i>kcal: 676,6, EW: 17,8 g, Fett: 45,1 g, KH: 47,4 g</i>	<i>kcal: 341,2, EW: 9,8 g, Fett: 15,7 g, KH: 39,1 g</i>	<i>kcal: 465,1, EW: 20,8 g, Fett: 15,1 g, KH: 58,7 g</i>	<i>kcal: 732,1, EW: 22,8 g, Fett: 23,8 g, KH: 104,6 g</i>	<i>kcal: 545,6, EW: 18,9 g, Fett: 14,8 g, KH: 80,4 g</i>
Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €

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, F = mit Farbstoff, Gs = geschwärtzt, 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, 05.01.2026 KW 02
bis Sonntag, 11.01.2026



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
kleine Schweinehaxe <small>,1,1a,A</small>	Rinderbolognese Spirelli-Nudeln <small>1,1a</small>	Hähnchenbrust Hawaii <small>7</small>	Schweinenacken-braten <small>10,Ph</small>	Kaiserschmarrn <small>1,1a,3,7</small> Kirschkompost <small>F</small>	Hirtenrolle <small>1,1a,3,6,7</small> Tzaziki <small>10,3,7,K</small> Weißkrautsalat <small>Su</small> Langkornreis	Hähnchen-Knusperschnitzel <small>1,1a,1c,3</small>
Sauerkraut <small>7,A,K,Ph</small>	Reibekäse <small>3,7,K</small>	fruchtige Currysauce <small>6,7</small>	Bratensauce <small>10,7</small>			Geflügelsauce <small>7</small>
Kartoffelpüree <small>6,7</small>		Erbsen	Rotkohl		Leipziger-Allerlei	
Tafelsenf <small>10</small>		Langkornreis	Kartoffeln		Kartoffeln	
<small>kcal: 559,5, EW: 36,2 g, Fett: 16,6 g, KH: 62,7 g</small>	<small>kcal: 568,6, EW: 30,7 g, Fett: 13,5 g, KH: 79,9 g</small>	<small>kcal: 593,1, EW: 41,0 g, Fett: 15,8 g, KH: 72,6 g</small>	<small>kcal: 393,6, EW: 27,3 g, Fett: 6,1 g, KH: 53,8 g</small>	<small>kcal: 816,5, EW: 20,3 g, Fett: 20,6 g, KH: 134,5 g</small>	<small>kcal: 714,5, EW: 25,6 g, Fett: 35,1 g, KH: 74,4 g</small>	<small>kcal: 427,3, EW: 19,0 g, Fett: 11,4 g, KH: 60,7 g</small>
Personal 4,20 €	Personal 6,30 €	Personal 6,30 €	Personal 6,30 €	Personal 4,20 €	Personal 6,30 €	Personal 6,30 €
Gäste 6,70 €	Gäste 7,80 €	Gäste 7,80 €	Gäste 7,80 €	Gäste 6,70 €	Gäste 7,80 €	Gäste 7,80 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Pizza Tomate-Mozzarella <small>1,1a,1c,7</small>	Bulgurpfanne mit Gemüse <small>1,1a</small> fruchtige Currysauce <small>6</small>	Gemüsesteak <small>1,1a,1d</small> Paprika in Rahm <small>6</small> Kartoffeln	buntes Eierragout <small>10,3,7</small> Langkornreis	Currywurst <small>10,9,A,Gv,K,Ph</small> Pommes Frites	Pichelsteiner Eintopf <small>1</small>	italienische Gemüsepfanne <small>1,1a</small> Gnocchi <small>1,1a</small>
<small>kcal: 577,1, EW: 16,8 g, Fett: 8,4 g, KH: 104,4 g</small>	<small>kcal: 396,6, EW: 11,1 g, Fett: 15,6 g, KH: 49,4 g</small>	<small>kcal: 346,0, EW: 8,4 g, Fett: 8,3 g, KH: 58,6 g</small>	<small>kcal: 167,1, EW: 9,0 g, Fett: 8,6 g, KH: 14,7 g</small>	<small>kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g</small>	<small>kcal: 136,1, EW: 4,8 g, Fett: 6,1 g, KH: 16,8 g</small>	<small>kcal: 434,0, EW: 12,6 g, Fett: 7,0 g, KH: 77,0 g</small>
Personal 6,50 €	Personal 4,20 €	Personal 4,20 €	Personal 4,20 €	Personal 5,50 €	Personal 4,20 €	Personal 4,20 €
Gäste 8,00 €	Gäste 6,70 €	Gäste 6,70 €	Gäste 6,70 €	Gäste 7,00 €	Gäste 5,70 €	Gäste 6,70 €

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, F = mit Farbstoff, Gs = geschwärtzt, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)