



Speiseplan

von Montag, 12.10.2026 KW 42

bis Sonntag, 18.10.2026



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

**Wildgulasch mit
Eierspätzle und
Rotkohl** 🐷^{1,1a,3,A}*kcal: 491,3, EW: 34,2 g, Fett: 15,2
g, KH: 53,1 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

Dienstag

**Gekochte Rinderbrust
mit Meerrettichsoße,
Wirsing und Kartoffeln**
^{7,9,A,S}*kcal: 480,6, EW: 33,1 g, Fett: 19,9
g, KH: 40,8 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

Mittwoch

**Beefburger mit
herzhaftem
Rindfleisch von der
Fleischerei Röhrs und
Wedges** 🐷
^{1,10,1a,1b,3,7,A,F,K,Ph,Su}*kcal: 953,1, EW: 53,3 g, Fett:
49,0 g, KH: 72,0 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

Donnerstag

**Forelle von der
Fischerei Reese,
Kräutersauce,
Apfelsauerkraut und
Salzkartoffeln**^{1,1a,4,7,9}*kcal: 541,5, EW: 33,0 g, Fett: 25,8
g, KH: 40,4 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

Freitag

**Rinder-Lamm
Bratwurst,
Ofengemüse und
Senfkorn-Dip**^{10,3,7,K}*kcal: 577,2, EW: 7,3 g, Fett: 39,2
g, KH: 45,3 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

Samstag

Sonntag

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

**Grünkernbratling mit
Apfel-Lauchgemüse
an Käsesauce**
^{1,10,1a,1c,3,6,7,9,A}*kcal: 676,6, EW: 17,8 g, Fett: 45,1
g, KH: 47,4 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

Dienstag

**Pilzragout aus
Champignons mit
gerösteten Drillingen**
^{7,9}*kcal: 341,2, EW: 9,8 g, Fett: 15,7
g, KH: 39,1 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

Mittwoch

**Gemüse-
Kartoffelauflauf mit
Buchweizenkruste**^{7,9}*kcal: 465,1, EW: 20,8 g, Fett:
15,1 g, KH: 58,7 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

Donnerstag

**Kürbis Burger mit
Erbsen Humus und
rote Bete**
^{1,10,11,1a,1b,1c,1d,3,6,7,A,Gs}*kcal: 732,1, EW: 22,8 g, Fett: 23,8
g, KH: 104,6 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

Freitag

**Pasta mit
winterlichen
Gemüsen und
Walnüssen**^{1,1a,7,8,8c,9}*kcal: 545,6, EW: 18,9 g, Fett: 14,8
g, KH: 80,4 g*

Personal 7,50 €

Gäste 8,50 €

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, F = mit Farbstoff, Gs = geschwärzt, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)



Speiseplan

von Montag, 12.10.2026 KW 42
bis Sonntag, 18.10.2026



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

MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Rinderbolognese
Spirelli-Nudeln ^{1,1a}
Reibekäse ^{3,7,K}

kcal: 569,9, EW: 30,9 g, Fett: 13,6 g, KH: 79,8 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Dienstag

Hähnchen Cordon
Bleu ^{1,1a,7,A,K}
Geflügelsauce ⁷
Mischgemüse ⁹
Kartoffelkroketten
^{1,1a,F}

kcal: 512,9, EW: 30,5 g, Fett: 16,2 g, KH: 59,8 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

paniertes
Schweineschnitzel ^{4,7}
^{1,1a,3}
Champignonpfanne ⁷
Kartoffel-Wedges ^{1,1a}

kcal: 586,2, EW: 21,1 g, Fett: 28,8 g, KH: 58,4 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

Fischragout mit
Gemüse ^{4,7}
Vollkornreis

kcal: 391,1, EW: 20,1 g, Fett: 7,7 g, KH: 59,7 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Freitag

Currywurst ^{4,7}
^{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

Käse-Lauch-
Kartoffeleintopf ^{7,F}

kcal: 171,5, EW: 4,2 g, Fett: 10,7 g, KH: 14,7 g

Personal 4,60 €
Gäste 6,00 €

Sonntag

Hähnchen-
Knusperschnitzel
^{1,1a,1c,3}
Waldpilze in Rahm ^{7,A}
Kartoffelklöße

kcal: 631,2, EW: 21,8 g, Fett: 18,8 g, KH: 89,8 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag

Pizza mit
Serranoschinken,
Rucola und
zartschmelzendem
Gouda ^{1,1a,1c,3,7,A,K}

kcal: 966,6, EW: 51,0 g, Fett: 33,8 g, KH: 109,7 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,60 €

Dienstag

Ricotta-Spinat-
Lasagne ^{1,1a,7,9}
Frischkäsesauce ⁷

kcal: 502,6, EW: 14,6 g, Fett: 23,7 g, KH: 57,5 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Mittwoch

Gemüse-Currypfanne
⁷
Gnocchi ^{1,1a}

kcal: 416,2, EW: 12,5 g, Fett: 6,0 g, KH: 78,3 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Donnerstag

mediterraner
Hirseintopf ⁷

kcal: 175,3, EW: 5,1 g, Fett: 7,4 g, KH: 24,6 g

Personal 4,60 €
Gäste 6,00 €

Freitag

Milchreis ⁷
Kirsch-Sauce ^F
Zimt&Zucker

kcal: 465,3, EW: 11,6 g, Fett: 4,2 g, KH: 92,6 g

Personal 4,60 €
Gäste 6,00 €

Samstag

Hähnchenbrustfilet
Geflügelsauce ⁷
Fitgemüse
Spätzle ^{1,1a,3}

kcal: 476,4, EW: 37,0 g, Fett: 9,2 g, KH: 58,5 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Sonntag

Eieromelette ^{3,7}
Rahmspinat ^{1,1a,7}
Kartoffelpüree ^{6,7}

kcal: 537,0, EW: 28,2 g, Fett: 18,6 g, KH: 62,0 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, F = mit Farbstoff, Gs = geschwärzt, 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