IMMANUEL ALBERTINEN DIAKONIE

IMMANUEL ALBERTINEN KOCHT

Speiseplan

von Montag, 16.11.2026 KW 47
bis Sonntag, 22.11.2026

MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Wildkrakauer mit Rotkohl und Röstkartoffeln ,10,9,A,K,Ph,Pö	**Hähnchen-Crossi-Burger mit Weißkohl und Rucola-Dip** 1,1a,1b,1c,3,6,7,A	**Backfisch mit Kräuterkartoffelsalat und Remoulade** 1,10,1a,1c,3,4,6,7,A,K,Su	**Hähnchenkeule vom Demeter Bauckhof mit ofen Kürbis, Kartoffel-Apfel-Honigsauce** 9	**Putengeschnetzeltes von der Bio Pute mit Pilzen und Kräutern aus der Region, dazu Bio-Dinkelreis** 1,1a,9		
kcal: 429,0, EW: 19,0 g, Fett: 23,3 g, KH: 34,4 g	*kcal: 2288,5, EW: 67,0 g, Fett: 75,4 g, KH: 322,8 g*	*kcal: 859,4, EW: 35,9 g, Fett: 55,1 g, KH: 52,3 g*	*kcal: 803,2, EW: 52,1 g, Fett: 49,2 g, KH: 41,3 g*	*kcal: 530,4, EW: 43,3 g, Fett: 12,5 g, KH: 59,3 g*		
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
Ofengemüse von den Hamburger Bauerngärten mit Haselnuss-Crumble und Kräuterquark 1,1a,1d,7,8,8b	**Kürbis Lasagne mit Linsen und Walnüssen** 1,1a,3,7,8,8c,9	**House Burger mit Kürbis von den Hamburger Bauerngärten, Schafskäse, Apfel und rote Bete** 1,1a,1b,7	**Rote Bete-Kartoffelauflauf mit Ziegenkäse und Walnüssen** 7,8,8c,K	**Herbstliche Salat-Bowl mit Bio Bergkäse und Ei vom Demeter Bauckhof** 1,1a,3,7,Su		
kcal: 345,7, EW: 12,2 g, Fett: 21,1 g, KH: 24,3 g	*kcal: 714,4, EW: 31,2 g, Fett: 28,7 g, KH: 79,6 g*	*kcal: 785,8, EW: 31,8 g, Fett: 41,5 g, KH: 75,1 g*	*kcal: 2336,0, EW: 54,5 g, Fett: 74,9 g, KH: 306,8 g*	*kcal: 908,2, EW: 25,1 g, Fett: 69,0 g, KH: 43,2 g*		
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, 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, 8b = Haselnüsse, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Pö = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, 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 DIAKONIE

IMMANUEL ALBERTINEN KOCHT

Speiseplan

von Montag, 16.11.2026 KW 47
bis Sonntag, 22.11.2026

MENÜ 3 // Cafeteria

Montag
Frikadelle ,1,1a,3
Zwiebelsauce 3,7
Wirsinggemüse
Kartoffelpüree 6,7

kcal: 665,4, EW: 31,3 g, Fett: 28,6 g, KH: 67,7 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 8,00 €

Mittwoch
deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen
,9,A,K,Ph

kcal: 416,8, EW: 23,6 g, Fett: 18,6 g, KH: 37,4 g

Personal 4,60 €
Gäste 6,00 €

Donnerstag
Thüringer Bratwurst ,Ph
Sauerkraut 7,A,K,Ph
Kartoffelpüree 6,7
Tafelsenf 10

kcal: 629,6, EW: 23,3 g, Fett: 30,7 g, KH: 61,7 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

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
Lachs-Spinat Lasagne
1,1a,3,4,7,9
Zitronensauce 7

kcal: 497,6, EW: 16,9 g, Fett: 18,0 g, KH: 66,2 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Sonntag
Putengulasch 7
Blumenkohl
Spätzle 1,1a,3

kcal: 503,2, EW: 33,4 g, Fett: 15,9 g, KH: 55,8 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

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
Kürbispfanne mit Kichererbsen fruchtige Currysauce ,6
Hirse

kcal: 478,3, EW: 13,2 g, Fett: 12,2 g, KH: 76,7 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Mittwoch
Gemüse-Paella mit Reis

kcal: 356,5, EW: 12,3 g, Fett: 9,3 g, KH: 58,6 g

Personal 6,70 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag
Ravioli Ricotta-Spinatfüllung 1,1a,3,7
Tomatensauce

kcal: 696,9, EW: 28,4 g, Fett: 13,1 g, KH: 113,2 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Freitag
Hähnchen-Knusperschnitzel
1,1a,1c,3
Geflügelsauce 7
Kaisergemüse
Kartoffeln

kcal: 410,5, EW: 17,8 g, Fett: 11,4 g, KH: 57,7 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Samstag
Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung 1,1a,3,7
Vanillesauce 7

kcal: 536,5, EW: 21,4 g, Fett: 16,5 g, KH: 73,4 g

Personal 4,60 €
Gäste 7,00 €

Sonntag
Bami Goreng (indonesische Nudelpfanne) ,1,1a,6

kcal: 524,0, EW: 24,4 g, Fett: 20,8 g, KH: 54,8 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, 8b = Haselnüsse, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Pö = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, 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