

Speiseplan Haus Barsbüttel

04.11.2024 - 10.11.2024

KW 45	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert	Kaffee/ Kuchen
Montag	Hühnerfrikasse mit Erbsen/Möhren, Spargel und Pilzen dazu Reis ♣ j 2 g a g 1 a 1 N: 439.24 kcal F: 15.01 g GF: 6.70 g C: 45.99 g Z: 3.38 g P: 29.42 g S: 6.25 g B: 3.83 BE	Gemüseschnitzel mit Hollandaise und Kartoffeln ∇ j a 3 i a 6 c j a 4 f g a 2 a g 1 a 1 N: 504.12 kcal F: 22.43 g GF: 7.81 g C: 57.85 g Z: 9.57 g P: 16.32 g S: 2.31 g B: 4.82 BE	Fruchtjoghurt g N: 109.86 kcal F: 3.75 g GF: 2.50 g C: 13.13 g Z: 12.75 g P: 4.63 g S: 0.16 g B: 1.10 BE	Schokoladenkastenkuchen ∇ j c g a g 1 a 1 N: 168.66 kcal F: 4.01 g GF: 1.69 g C: 27.71 g Z: 13.91 g P: 4.76 g S: 0.08 g B: 2.31 BE
Dienstag	Hackbällchen mit Pilzrahmsauce und Reis ⊞ ψ j c g a g 1 a 1 N: 463.05 kcal F: 21.51 g GF: 11.35 g C: 48.73 g Z: 1.80 g P: 18.45 g S: 10.22 g B: 4.04 BE	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ∇ j c g a g 1 a 1 N: 453.93 kcal F: 17.57 g GF: 7.07 g C: 59.56 g Z: 24.06 g P: 13.43 g S: 0.59 g B: 4.97 BE	Eisbecher 1 g N: 70.22 kcal F: 3.15 g GF: 2.80 g C: 9.80 g Z: 9.10 g P: 1.05 g S: 0.06 g B: 0.82 BE	Selbstgebackener Birnenkuchen ∇ j c g a g 1 N: 159.27 kcal F: 5.06 g GF: 0.68 g C: 29.19 g Z: 9.25 g P: 2.93 g S: 0.02 g B: 2.10 BE
Mittwoch	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffeln ⊞ 1 15 a N: 531.75 kcal F: 30.66 g GF: 11.41 g C: 41.03 g Z: 7.32 g P: 21.75 g S: 3.11 g B: 3.41 BE	vegetarischer Erbseneintopf ∇ ∞ 2 i y N: 309.72 kcal F: 1.57 g GF: 0.24 g C: 55.06 g Z: 4.65 g P: 17.33 g S: 4.22 g B: 4.54 BE	selbstgekochte Götterspeise mit Vanillesauce j g g 1 N: 156.63 kcal F: 1.02 g GF: 0.67 g C: 32.19 g Z: 29.05 g P: 4.07 g S: 0.10 g B: 2.68 BE	Zitronenrolle ∇ j c g a g 1 a 1 N: 234.01 kcal F: 11.40 g GF: 6.85 g C: 29.19 g Z: 18.13 g P: 3.54 g S: 0.13 g B: 2.43 BE
Donnerstag	Wirsingroulade mit Sauce und Kartoffeln ψ ⊞ 1 c a a 1 N: 423.89 kcal F: 19.41 g GF: 6.41 g C: 36.61 g Z: 4.98 g P: 24.92 g S: 2.17 g B: 3.05 BE	Eierragout mit Gemüse und Kartoffeln ∇ j c g a g 1 a 1 N: 374.88 kcal F: 24.36 g GF: 14.08 g C: 28.42 g Z: 6.69 g P: 10.09 g S: 3.16 g B: 2.37 BE	Dessert im Becher ∇ j 1 g g 1 N: 197.33 kcal F: 3.21 g GF: 1.84 g C: 37.80 g Z: 14.64 g P: 3.34 g S: 0.30 g B: 3.15 BE	Käsekuchen c a 8 g a 1 N: 375.37 kcal F: 19.01 g GF: 11.92 g C: 40.82 g Z: 21.86 g P: 10.33 g S: 0.16 g B: 3.40 BE
Freitag	Fischfrikadelle mit Speckkartoffelsalat und Remoulade ∇ ♦ 2 3 11 25 15 l c j f a 8 g d a 1 N: 547.26 kcal F: 39.46 g GF: 4.54 g C: 30.55 g Z: 4.97 g P: 19.98 g S: 2.81 g B: 2.55 BE	Milchreis mit Zimtkirschen ∇ j g g 1 N: 551.92 kcal F: 6.96 g GF: 4.44 g C: 110.23 g Z: 64.84 g P: 10.27 g S: 0.21 g B: 9.19 BE	gekochter Schokoladenpudding mit Vanillesauce ∇ j g g 1 N: 190.09 kcal F: 3.58 g GF: 2.36 g C: 34.25 g Z: 21.91 g P: 4.55 g S: 0.25 g B: 2.85 BE	selbstgebackener Kokoskuchen ∇ j c z g a g 1 N: 255.71 kcal F: 12.76 g GF: 1.63 g C: 30.31 g Z: 12.03 g P: 4.39 g S: 0.05 g B: 2.53 BE
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Speckwürfeln 2 15 i l j t y N: 311.91 kcal F: 21.31 g GF: 9.01 g C: 18.96 g Z: 4.07 g P: 8.82 g S: 2.65 g B: 1.57 BE	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Kräutersauce ∇ j y g a g 1 a 1 N: 341.40 kcal F: 20.58 g GF: 13.14 g C: 28.29 g Z: 5.56 g P: 10.10 g S: 1.45 g B: 2.36 BE	Fruchtquark ∇ j g g 1 N: 168.80 kcal F: 3.46 g GF: 2.05 g C: 19.22 g Z: 19.22 g P: 13.93 g S: 0.11 g B: 1.61 BE	Waffel ∇ j c g a g 1 a 1 N: 278.36 kcal F: 20.52 g GF: 12.35 g C: 20.81 g Z: 7.80 g P: 3.08 g S: 0.07 g B: 1.73 BE
Sonntag	Putenbraten mit Sauce, Möhren und Kartoffeln ♣ j ⊞ 1 g a g 1 N: 471.86 kcal F: 18.87 g GF: 6.36 g C: 36.80 g Z: 11.49 g P: 37.73 g S: 2.94 g B: 3.04 BE	Putenbraten mit Sauce, Sommergemüse und Kartoffelkloß ♣ j ⊞ 1 g a g 1 N: 507.40 kcal F: 20.76 g GF: 7.87 g C: 40.93 g Z: 11.73 g P: 38.44 g S: 3.33 g B: 3.39 BE	Eisbecher 1 g N: 70.22 kcal F: 3.15 g GF: 2.80 g C: 9.80 g Z: 9.10 g P: 1.05 g S: 0.06 g B: 0.82 BE	Sahnetorte ∇ j h 2 h 3 t h 7 h 5 h 6 h 1 e c g a g 1 a 1 N: 324.10 kcal F: 22.67 g GF: 13.17 g C: 25.31 g Z: 13.56 g P: 5.06 g S: 0.11 g B: 2.11 BE

Nährwertangaben pro Portion N: Brennwert F: Fett GF: davon gesättigte Fettsäuren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker P: Eiweiß S: Salz B: Broteinheit

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
a2 Roggen
a4 Hafer
a8 Hybridstämme (Gluten)
d Fisch
f Soja
g1 Milcheiweiß
h2 Haselnuss
h5 Pecannuss
h7 Pistazie
j Senf
t Schalenfrucht
z Zitrusfrucht

a1 Weizen
a3 Gerste (Malz)
a6 Dinkel/ Grünkern
c Eier
e Erdnüsse
g Milch und Milcherzeugnisse
h1 Mandel
h3 Walnuss
h6 Paranuss
i Sellerie
l Schwefeldioxid und Sulphite
y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
15 Nitrat/Nitrit
2 mit Konservierungsstoffen
11 mit Süßungsmitteln
25 Modifizierte Stärke

Eigenschaften

∇ Alkohol
♦ Halal
ψ Rindfleisch
∞ Vegan
♣ Geflügel
j Laktose
⊞ Schweinefleisch
∇ Vegetarisch

Änderungen vorbehalten