

Speiseplan Haus Barsbüttel

20.01.2025 - 26.01.2025

KW 4	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert	Kaffee/ Kuchen
Montag	Cevapcici mit Zaziki und Tomatenreis ψ j ω c g a g1 a1 N: 446.66 kcal F: 19.41 g GF: 7.97 g C: 35.40 g Z: 5.15 g P: 31.81 g S: 5.45 g B: 2.95 BE	vegetarisches Bauernfrühstück mit Gewürzgerke ∇ j1 c j N: 425.80 kcal F: 19.99 g GF: 3.92 g C: 44.23 g Z: 6.56 g P: 15.56 g S: 0.84 g B: 3.68 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	Gebäck c a8 g a1 N: 381.18 kcal F: 18.75 g GF: 12.75 g C: 47.25 g Z: 21.75 g P: 5.03 g S: 0.38 g B: 3.94 BE
Dienstag	Leberragout mit Äpfeln dazu Kartoffelpüree ψ j3 i g a g1 a1 N: 492.74 kcal F: 15.39 g GF: 8.93 g C: 54.58 g Z: 29.32 g P: 32.72 g S: 0.89 g B: 4.55 BE	Milchreis mit Kirschsauce ∇ j g g1 N: 555.93 kcal F: 6.86 g GF: 4.41 g C: 111.54 g Z: 66.17 g P: 10.16 g S: 0.21 g B: 9.30 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 g1 N: 159.27 kcal F: 5.06 g GF: 0.68 g C: 25.22 g Z: 9.25 g P: 2.93 g S: 0.02 g B: 2.10 BE
Mittwoch	Grünkohl mit Schweinebacke und Kartoffeln ω 2 15 j a4 a N: 670.66 kcal F: 42.57 g GF: 17.96 g C: 35.70 g Z: 14.60 g P: 35.91 g S: 4.00 g B: 2.98 BE	vegetarische Bratwurst mit Erbsen/Möhren in Rahm dazu Kartoffeln ∇ j2 y f g g1 N: 499.61 kcal F: 25.22 g GF: 9.78 g C: 45.39 g Z: 8.67 g P: 22.13 g S: 4.34 g B: 3.77 BE	gekochter Himbeerpudding mit Sahne ∇ j g g1 N: 170.86 kcal F: 7.22 g GF: 4.51 g C: 23.52 g Z: 14.32 g P: 2.74 g S: 0.17 g B: 1.96 BE	Zitronenrolle ∇ j c g a g1 a1 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	Cordon bleu vom Hähnchen mit Rahmschwarzwurzeln und Kartoffeln ♣ j c g a g1 a1 N: 373.37 kcal F: 14.58 g GF: 4.10 g C: 30.66 g Z: 3.81 g P: 28.61 g S: 1.20 g B: 2.56 BE	Omelett mit Champignonrahmsauce und Kartoffelpüree ∇ j c g a g1 a1 N: 430.93 kcal F: 26.15 g GF: 13.16 g C: 27.34 g Z: 8.99 g P: 21.67 g S: 7.61 g B: 2.26 BE	Dessert im Becher ∇ j1 g g1 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	gedeckter Apfelkuchen ∇ j c g a g1 a1 N: 171.96 kcal F: 3.48 g GF: 1.09 g C: 31.64 g Z: 18.65 g P: 2.76 g S: 0.04 g B: 2.64 BE
Freitag	Schlemmerfilet mit Brokkolie Dillssoße und Kartoffeln j25 i a8 g d g1 a1 N: 589.99 kcal F: 34.66 g GF: 14.54 g C: 43.91 g Z: 8.47 g P: 24.45 g S: 6.14 g B: 3.66 BE	Quark-Grieß-Auflauf mit Pflirsichsauce ∇ j c g a g1 a1 N: 597.18 kcal F: 26.55 g GF: 13.61 g C: 58.77 g Z: 40.66 g P: 29.46 g S: 0.34 g B: 4.90 BE	Birnen Kompott N: 61.14 kcal F: 0.50 g GF: 0.10 g C: 14.00 g Z: 14.00 g P: 0.50 g S: 0.03 g B: 1.17 BE	selbstgebackener Rosinenkuchen ∇ j c z g a g1 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	Linteneintopf mit Wiener Wurst ⊗ 2 3 8 15 i g g1 N: 739.84 kcal F: 31.29 g GF: 12.72 g C: 63.25 g Z: 4.52 g P: 41.95 g S: 8.77 g B: 5.27 BE	Tomatencremesuppe mit Nudeln ∇ j g a g1 a1 N: 269.62 kcal F: 17.97 g GF: 8.13 g C: 21.91 g Z: 2.67 g P: 5.20 g S: 0.90 g B: 1.82 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	Bienenstich ∇ j c t g a g1 a1 N: 243.23 kcal F: 12.93 g GF: 6.26 g C: 26.79 g Z: 12.32 g P: 4.91 g S: 0.10 g B: 2.23 BE
Sonntag	Kasslerbraten mit Sauce, Ananaskraut und Kartoffeln ω 1 15 a N: 427.27 kcal F: 8.36 g GF: 2.21 g C: 44.13 g Z: 10.43 g P: 41.65 g S: 5.54 g B: 3.67 BE	Kasslerbraten mit Sauce, Speckbohnen und Kartoffeln j ω 1 15 y g a g1 N: 458.63 kcal F: 16.74 g GF: 7.63 g C: 33.02 g Z: 4.91 g P: 42.90 g S: 7.68 g B: 2.75 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 h2 h3 t h7 h5 h6 h1 e c g a g1 a1 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
- a4 Hafer
- c Eier
- e Erdnüsse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h1 Mandel
- h3 Walnuss
- h6 Paranuss
- i Sellerie
- t Schalenfrucht
- z Zitrusfrucht

- a1 Weizen
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- d Fisch
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- h2 Haselnuss
- h5 Pecannuss
- h7 Pistazie
- j Senf
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- j Laktose
- ⊗ Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch

- ♣ Geflügel
- ψ Rindfleisch
- ⊗ unter Schutzatmosphäre verpackt

Änderungen vorbehalten