

Speiseplan Haus Barsbüttel

02.06.2025 - 08.06.2025



KW 23	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Paprika mit Hack gefüllt dazu Tomatensauce und Nudeln ψ ω c a a1 N: 511.97 kcal F: 15.46 g GF: 5.63 g C: 68.66 g Z: 10.03 g P: 23.51 g S: 3.92 g B: 5.72 BE	Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesauce ▽ j c g a g1 a1 N: 345.64 kcal F: 10.47 g GF: 4.27 g C: 50.60 g Z: 17.20 g P: 11.28 g S: 0.28 g B: 4.21 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
Dienstag	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Kroketten & j ω g a g1 a1 N: 541.08 kcal F: 25.48 g GF: 12.35 g C: 49.48 g Z: 4.04 g P: 27.86 g S: 1.62 g B: 4.12 BE	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Tomatensalat ▽ j g g1 N: 269.37 kcal F: 6.28 g GF: 2.10 g C: 41.61 g Z: 6.39 g P: 9.27 g S: 5.33 g B: 3.47 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
Mittwoch	Leberkäse, braune Sauce, Sauerkraut und Kartoffeln ω 1 15 a N: 534.38 kcal F: 32.46 g GF: 9.91 g C: 41.10 g Z: 7.33 g P: 18.35 g S: 3.34 g B: 3.42 BE	Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln ▽ j c g g1 N: 257.46 kcal F: 11.54 g GF: 6.38 g C: 26.99 g Z: 4.60 g P: 10.56 g S: 3.16 g B: 2.26 BE	gekochter Schokoladenpudding mit Vanillesauce ▽ j g g1 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
Donnerstag	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke ▽ 2 11 15 c j N: 609.15 kcal F: 45.58 g GF: 18.24 g C: 30.29 g Z: 7.89 g P: 19.42 g S: 10.09 g B: 2.52 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	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
Freitag	Fischfrikadelle mit Speckkartoffelsalat und Remoulade ▽ ♦ 2 3 11 25 15 i c j a8 g d a1 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	Omelett mit Spargelragout und Kartoffelpüree ▽ j c g a g1 a1 N: 395.46 kcal F: 23.66 g GF: 11.45 g C: 25.28 g Z: 10.59 g P: 20.27 g S: 3.02 g B: 2.11 BE	Dessert im Becher ▽ j 1 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
Samstag	Erseneintopf mit Kochwurst ω 2 15 i y N: 426.42 kcal F: 16.35 g GF: 6.32 g C: 46.14 g Z: 4.51 g P: 22.81 g S: 4.92 g B: 3.79 BE	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensauce ▽ j c y g a g1 a1 N: 396.64 kcal F: 19.62 g GF: 10.83 g C: 39.41 g Z: 11.94 g P: 15.23 g S: 1.18 g B: 3.28 BE	Fruchtquark ▽ j g g1 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
Sonntag	Putenbraten mit Sauce, Möhren und Kartoffeln ♣ j ω 1 g a g1 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	Gemüseschnitzel mit Hollandaise und Kartoffeln ▽ j a3 i a6 c j a4 f g a2 a g1 a1 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	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

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
- g

Milch und Milcherzeugnisse
- i

Sellerie
- I

Schwefeldioxid und Sulphite
- a1

Weizen
- a3

Gerste (Malz)
- a6

Dinkel/ Grünkern
- c

Eier
- f

Soja
- g1

Milcheiweiß
- j

Senf
- y

Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1

mit Farbstoff
- 3

mit Antioxidationsmittel
- 15

Nitrat/Nitrit
- 2

mit Konservierungsstoffen
- 11

mit Süßungsmitteln
- 25

Modifizierte Stärke

Eigenschaften

- ▽

Alkohol
- ♦

Halal
- &

Muskelfleisch
- ω

Schweinefleisch

- ♣

Geflügel
- j

Laktose
- ψ

Rindfleisch
- ▽

Vegetarisch

Änderungen vorbehalten