

Speiseplan Haus Barsbüttel

24.11.2025 - 30.11.2025

Senioren- und Therapiezentrum

 **Barsbüttel**

KW 48	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Hackbraten mit Schwarzwurzeln in Rahm und Kartoffeln ψ ø c g a a1 N: 320.68 kcal F: 14.76 g GF: 5.96 g C: 26.90 g Z: 3.51 g P: 19.32 g S: 1.12 g B: 2.25 BE	Arme Ritter mit Vanillesauce v j c g a g1 a1 N: 474.99 kcal F: 16.40 g GF: 3.58 g C: 65.80 g Z: 19.64 g P: 15.02 g S: 0.92 g B: 5.48 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	Gyrosfanne vom Schwein mit Zaziki, Kartoffelpalten und Krautsalat æ & j ø c g g1 N: 633.24 kcal F: 36.85 g GF: 14.46 g C: 47.43 g Z: 27.29 g P: 26.93 g S: 0.45 g B: 3.95 BE	Gnocchi mit Spinatsoße 2 i a8 g a1 N: 472.63 kcal F: 6.47 g GF: 3.15 g C: 87.40 g Z: 2.21 g P: 12.04 g S: 2.31 g B: 7.29 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	Currywurst mit Currysauce und Kroketten ø 15 g N: 684.70 kcal F: 38.00 g GF: 18.27 g C: 54.73 g Z: 26.88 g P: 27.35 g S: 2.26 g B: 4.57 BE	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Tomatensalat v 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	Dessert im Becher v 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
Donnerstag	Cordon bleu vom Hähnchen mit Sauce, Möhren und Kartoffeln ♣ j c a 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	vegetarisches Bauernfrühstück mit Gewürzgurke v c g N: 464.53 kcal F: 36.17 g GF: 14.96 g C: 23.69 g Z: 3.40 g P: 11.13 g S: 2.26 g B: 1.98 BE	gekochter Sahnepudding mit Pfirsichsauce v j g g1 N: 205.23 kcal F: 5.43 g GF: 3.35 g C: 35.96 g Z: 17.98 g P: 2.59 g S: 0.16 g B: 3.00 BE
Freitag	Matjes mit Hausfrauensoße und Kartoffeln ø j 2 c g d g1 N: 443.86 kcal F: 28.35 g GF: 9.50 g C: 26.33 g Z: 6.99 g P: 20.33 g S: 4.44 g B: 2.19 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelmus v j 3 c g a g1 a1 N: 440.60 kcal F: 19.92 g GF: 4.71 g C: 55.20 g Z: 23.08 g P: 9.56 g S: 0.19 g B: 4.60 BE	selbstgekochte Götterspeise mit Vanillesauce j g g1 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
Samstag	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch ψ y N: 257.73 kcal F: 9.34 g GF: 4.09 g C: 29.58 g Z: 3.83 g P: 13.18 g S: 0.74 g B: 2.46 BE	Süße Schupfnudeln mit Äpfeln, Rosinen dazu Zimtsoße c g a a1 N: 659.99 kcal F: 20.60 g GF: 13.85 g C: 106.78 g Z: 86.15 g P: 9.50 g S: 0.36 g B: 8.89 BE	Fruchtquark v 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	Rinderbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffeln ψ j o 1 y g a g1 N: 600.36 kcal F: 29.04 g GF: 11.61 g C: 42.62 g Z: 13.87 g P: 41.04 g S: 1.84 g B: 3.52 BE	Gebackener Camembert mit Salat, Baguette und Preiselbeeren v æ ø j a8 g a1 N: 607.43 kcal F: 43.97 g GF: 17.84 g C: 29.32 g Z: 4.85 g P: 23.40 g S: 2.10 g B: 2.45 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
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- d Fisch
- g1 Milcheiweiß
- j Senf

- a1 Weizen
- c Eier
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- v Alkohol
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ø Schweinefleisch
- ▷ Vegetarisch
- ♣ Geflügel
- ▷ Laktose
- ψ Rindfleisch
- ø unter Schutzatmosphäre verpackt

Änderungen vorbehalten