

Speiseplan Haus Barsbüttel

22.12.2025 - 28.12.2025

KW 52	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln dazu Rote Bete ψ ∫ c g a g1 a1 N: 324.67 kcal F: 14.27 g GF: 7.20 g C: 31.96 g Z: 8.96 g P: 15.16 g S: 3.76 g B: 2.66 BE	Milchreis mit Zimtkirschen ∇ ∫ g g1 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	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	Rinderlebergeschnetzeltes mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree ψ ∫ g a g1 N: 437.89 kcal F: 20.64 g GF: 6.59 g C: 44.67 g Z: 12.17 g P: 18.01 g S: 0.96 g B: 3.73 BE	Chili sin Carne mit Sauerrahm und Reis æ g N: 361.72 kcal F: 7.74 g GF: 1.60 g C: 52.67 g Z: 6.51 g P: 14.54 g S: 2.53 g B: 4.39 BE	Dessert im Becher ∇ ∫ 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
Mittwoch	Wiener Wurst mit Senf und Kartoffelsalat ω 15 j N: 386.33 kcal F: 28.97 g GF: 10.28 g C: 14.78 g Z: 2.02 g P: 16.41 g S: 3.89 g B: 1.23 BE	Lebkuchenstrudel mit Äpfeln und Vanillesauce ∇ ∫ c g a g1 a1 N: 270.17 kcal F: 12.90 g GF: 8.32 g C: 35.00 g Z: 13.74 g P: 3.35 g S: 0.03 g B: 2.92 BE	Marzipan-Zimtpudding mit Sahne ∇ ∫ 1 g g1 N: 161.02 kcal F: 6.10 g GF: 3.83 g C: 23.27 g Z: 14.07 g P: 3.00 g S: 0.18 g B: 1.94 BE
Donnerstag	Wildschweingulasch in Preiselbeersauce dazu Rosenkohl und Kroketten ♣ ∫ i y g a g1 a1 N: 548.63 kcal F: 24.13 g GF: 15.34 g C: 51.09 g Z: 18.34 g P: 29.45 g S: 0.94 g B: 4.23 BE	Blumenkohl-Käsebratling mit Bechamelsauce und Kartoffelpüree ∇ ∫ g a g1 N: 321.51 kcal F: 15.10 g GF: 9.45 g C: 32.72 g Z: 12.68 g P: 13.07 g S: 2.72 g B: 2.72 BE	Tannenbaumeis ∇ ∫ g g1 N: 205.64 kcal F: 11.70 g GF: 6.91 g C: 20.97 g Z: 20.97 g P: 3.96 g S: 0.15 g B: 1.75 BE
Freitag	Schollenfilet gebraten mit Zitrone, Kartoffeln dazu Gurkensalat in Rahm ∫ g d a g1 N: 389.70 kcal F: 18.82 g GF: 5.33 g C: 28.23 g Z: 8.88 g P: 25.96 g S: 4.29 g B: 2.35 BE	Omelett mit Champignonrahmsauce und Kartoffelpüree ∇ ∫ 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: 7.81 g B: 2.26 BE	Pflaume-Zimtcreme ∇ ∫ t g g1 N: 465.56 kcal F: 7.00 g GF: 3.85 g C: 98.16 g Z: 6.09 g P: 1.27 g S: 0.80 g B: 8.18 BE
Samstag	Linseneintopf mit Kochwurst ω 15 y N: 288.99 kcal F: 19.66 g GF: 6.72 g C: 14.87 g Z: 1.59 g P: 13.22 g S: 1.24 g B: 1.24 BE	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensauce ∇ ∫ 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 ∇ ∫ 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	Kasslerbraten mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffeln ω 1 15 a N: 412.48 kcal F: 8.29 g GF: 2.20 g C: 40.76 g Z: 7.05 g P: 41.38 g S: 5.81 g B: 3.39 BE	Röstitaler mit Ratatouillegemüse ∇ ∞ g a N: 282.16 kcal F: 10.37 g GF: 6.08 g C: 40.12 g Z: 7.74 g P: 6.08 g S: 0.37 g B: 3.34 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
- c Eier
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- t Schalenfrucht

- a1 Weizen
- d Fisch
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff

- 15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan
- ♣ Wildfleisch

- ∫ Laktose
- ω Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch

Änderungen vorbehalten