

Speiseplan Haus Barsbüttel

15.06.2026 - 21.06.2026

WM - Woche

KW 25	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Schweden: Kottbullar (Hackbällchen) mit Champignonrahmsauce 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	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Tomatensalat v j g g 1 N: 269.37 kcal F: 6.29 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	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	Grützwurst mit Apfelmus und Kartoffelpüree ψ j o 3 15 g g 1 N: 670.23 kcal F: 46.43 g GF: 19.80 g C: 39.59 g Z: 25.63 g P: 23.94 g S: 2.25 g B: 3.30 BE	Kanada: Pancake mit Ahornsirup v j 3 c g a g 1 a 1 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	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	Hähnchenschenkel mit Erbsen/Möhren in Rahm und Kartoffeln h j 2 y g a g 1 N: 811.20 kcal F: 56.45 g GF: 16.12 g C: 33.49 g Z: 7.17 g P: 42.85 g S: 3.53 g B: 2.77 BE	Japan: Frühlingsrolle mit süßsaurer Sauce und gebratenen Nudeln c g a a 1 N: 559.20 kcal F: 25.48 g GF: 11.84 g C: 63.46 g Z: 3.76 g P: 18.29 g S: 3.77 g B: 5.29 BE	gekochter Vanillepudding mit Schokoladensauce v j g g 1 N: 222.04 kcal F: 6.50 g GF: 4.22 g C: 33.81 g Z: 17.56 g P: 6.53 g S: 0.27 g B: 2.82 BE
Donnerstag	Mexico: Chili con Carne mit Sauerrahm und Reis æ g N: 537.76 kcal F: 16.01 g GF: 4.91 g C: 68.04 g Z: 7.22 g P: 25.07 g S: 2.86 g B: 5.68 BE	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat v j c g a g 1 a 1 N: 227.24 kcal F: 9.03 g GF: 4.37 g C: 24.21 g Z: 4.24 g P: 11.78 g S: 0.82 g B: 2.02 BE	Fruchtquark v 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
Freitag	Norwegen: gebratener Lachs auf Rahmspinat mit Kartoffeln æ j g d a g 1 N: 386.30 kcal F: 9.18 g GF: 3.03 g C: 44.92 g Z: 12.47 g P: 29.26 g S: 6.18 g B: 3.74 BE	Milchreis mit zerlassener Butter und Zimt/Zucker v 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	Dessert im Becher v 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
Samstag	Erbseintopf mit Wiener Wurstscheiben o 2 15 1 y N: 520.88 kcal F: 24.61 g GF: 9.82 g C: 45.94 g Z: 4.41 g P: 28.33 g S: 6.19 g B: 3.77 BE	Marokko: Kichererbsen- Eintopf æ a 1 N: 381.90 kcal F: 10.33 g GF: 1.95 g C: 55.04 g Z: 7.97 g P: 13.51 g S: 2.72 g B: 4.59 BE	Fruchtcocktail v N: 57.20 kcal F: 0.04 g GF: 0.00 g C: 13.64 g Z: 4.85 g P: 0.26 g S: 0.00 g B: 1.14 BE
Sonntag	Deutschland: Schweinebraten mit Sauce, Bohnen und Kartoffelkloß j o 1 j y g a g 1 N: 538.21 kcal F: 32.48 g GF: 12.36 g C: 34.49 g Z: 6.25 g P: 26.76 g S: 8.80 g B: 2.88 BE	Gemüseschnitzel mit Hollandaise und Kartoffeln v j a 3 i a 6 c j a 4 1 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	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: Proteineinheit

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- a6 Dinkel/ Grünkern
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- j Laktose
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan

- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- o Schweinefleisch
- v Vegetarisch

Änderungen vorbehalten

Abendbrot Haus Barsbüttel

15.06.2026 - 21.06.2026

WM - Woche

KW 25	Kaffee/Kuchen	Abendbrot	Abendbeilage	Abendsuppen
Montag	Kiwi-Kastenkuchen v j c g a g 1 a 1 N: 168.82 kcal F: 7.83 g GF: 4.79 g C: 21.30 g Z: 11.36 g P: 3.14 g S: 0.10 g B: 1.78 BE	Edamer, Maasdamer, Geflügel-Bierschinken, Brokkoli Pastete, Katenrauchwurst, Leberwurst fein ♣ a 2 1 15 c g N: 325.23 kcal F: 25.15 g GF: 11.83 g C: 0.44 g Z: 0.34 g P: 24.74 g S: 2.15 g B: 0.18 BE	Mini Maiskölbchen j N: 32.51 kcal F: 1.23 g GF: 0.10 g C: 4.69 g Z: 4.42 g P: 0.59 g S: 1.25 g B: 0.39 BE	Erdbeermilchsuppe Cremesuppe wechselnd j g a g 1 a 1 N: 439.58 kcal F: 15.67 g GF: 9.25 g C: 64.72 g Z: 38.30 g P: 8.97 g S: 4.29 g B: 5.39 BE
Dienstag	Kap Verde: Kokos-Quarkschnitte v j c g a g 1 a 1 N: 327.01 kcal F: 17.96 g GF: 7.88 g C: 20.81 g Z: 10.14 g P: 9.76 g S: 0.44 g B: 2.63 BE	Brie, Gouda, Truthanbrust, Bierwurst, Pistazienpastete, Zwiebelmett gekocht ♣ ψ o 1 15 c t h 7 g a a 1 N: 300.97 kcal F: 24.70 g GF: 11.74 g C: 2.19 g Z: 0.42 g P: 18.02 g S: 1.96 g B: 0.18 BE	Bohnensalat v ∞ y N: 42.00 kcal F: 3.39 g GF: 0.42 g C: 1.96 g Z: 0.96 g P: 0.91 g S: 0.32 g B: 0.16 BE	Haferflockenmilchsuppe Cremesuppe wechselnd j g a g 1 a 1 N: 439.58 kcal F: 15.67 g GF: 9.25 g C: 64.72 g Z: 38.30 g P: 8.97 g S: 4.29 g B: 5.39 BE
Mittwoch	Kakao-Vanille-Rolle v 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	Butterkäse, Maasdamer, Putensalami, Römerpastete, Wildschweinpastete, Schnittlauchleberwurst ♣ a 2 3 1 15 c g N: 317.70 kcal F: 23.58 g GF: 12.11 g C: 0.56 g Z: 0.37 g P: 25.92 g S: 2.47 g B: 0.05 BE	Körniger Frischkäse v j g g 1 N: 31.17 kcal F: 1.29 g GF: 0.75 g C: 0.99 g Z: 0.99 g P: 3.69 g S: 0.17 g B: 0.08 BE	Schokoladenmilchsuppe Cremesuppe wechselnd j g a g 1 a 1 N: 439.58 kcal F: 15.67 g GF: 9.25 g C: 64.72 g Z: 38.30 g P: 8.97 g S: 4.29 g B: 5.39 BE
Donnerstag	Belgien: Waffel v 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	Tilsiter, Butterkäse, Käsesalami, Puten-Fleischkäse, Zungenwurst, Leberwurst grob ♣ ψ o 15 c g a g 1 a 1 N: 339.43 kcal F: 25.95 g GF: 12.77 g C: 1.97 g Z: 0.39 g P: 24.70 g S: 2.74 g B: 0.16 BE	Wurstsalat v o 11 15 1 g N: 95.48 kcal F: 8.95 g GF: 3.05 g C: 0.55 g Z: 0.47 g P: 3.42 g S: 0.55 g B: 0.05 BE	Mandelmilchsuppe Cremesuppe wechselnd j g a g 1 a 1 N: 439.58 kcal F: 15.67 g GF: 9.25 g C: 64.72 g Z: 38.30 g P: 8.97 g S: 4.29 g B: 5.39 BE
Freitag	Selbstgebackener Kirschkuchen v j c g a g 1 a 1 N: 159.27 kcal F: 5.06 g GF: 0.65 g C: 25.29 g Z: 9.25 g P: 2.93 g S: 0.02 g B: 2.10 BE	Gouda, Limburger, Kasser, Geflügel-Paprikalyoner, Pertersilienpastete, Teewurst grob ♣ ψ o 1 15 c g a a 1 N: 339.59 kcal F: 27.59 g GF: 12.91 g C: 2.25 g Z: 0.82 g P: 21.17 g S: 2.58 g B: 0.19 BE	frische Paprika v ∞ N: 7.55 kcal F: 0.10 g GF: 0.02 g C: 1.16 g Z: 0.98 g P: 0.43 g S: 0.00 g B: 0.10 BE	Haferflockenmilchsuppe Cremesuppe wechselnd j g a g 1 a 1 N: 439.58 kcal F: 15.67 g GF: 9.25 g C: 64.72 g Z: 38.30 g P: 8.97 g S: 4.29 g B: 5.39 BE
Samstag	Marzipankastenkuchen v j c g a g 1 a 1 N: 199.15 kcal F: 8.19 g GF: 4.62 g C: 27.89 g Z: 12.74 g P: 3.31 g S: 0.02 g B: 2.32 BE	Edamer, Emmentaler, Kochschinken, Geflügel Jagdwurst, Eierpastete, Pfälzer Leberwurst ♣ a 2 3 8 15 c g N: 297.41 kcal F: 21.25 g GF: 10.71 g C: 1.21 g Z: 1.03 g P: 25.52 g S: 2.77 g B: 0.10 BE	Pfannkuchen süß v j c g a g 1 a 1 N: 142.73 kcal F: 4.86 g GF: 1.86 g C: 19.83 g Z: 3.82 g P: 4.67 g S: 0.09 g B: 1.65 BE	Vanillemilchsuppe Cremesuppe wechselnd j g a g 1 a 1 N: 439.58 kcal F: 15.67 g GF: 9.25 g C: 64.72 g Z: 38.30 g P: 8.97 g S: 4.29 g B: 5.39 BE
Sonntag	Sahnetorte v 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	Tilsiter, Butterkäse, Pfeffersalami, Geflügelyoner, Champignonpastete, Teewurst fein ♣ ψ o 15 c g a g 1 a 1 N: 390.64 kcal F: 32.46 g GF: 14.35 g C: 3.23 g Z: 1.79 g P: 21.92 g S: 2.69 g B: 0.27 BE	Heringsfilet in Sauce j g d N: 79.59 kcal F: 5.77 g GF: 1.36 g C: 1.52 g Z: 0.84 g P: 5.49 g S: 0.18 g B: 0.13 BE	Karamelmilchsuppe Cremesuppe wechselnd j g a g 1 a 1 N: 439.58 kcal F: 15.67 g GF: 9.25 g C: 64.72 g Z: 38.30 g P: 8.97 g S: 4.29 g B: 5.39 BE

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

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- c Eier
- e Erdnüsse
- g1 Milcheiweiß
- h2 Haselnuss
- h5 Pecannuss
- h7 Pistazie
- t Schalenfrucht
- a1 Weizen
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h1 Mandel
- h3 Walnuss
- h6 Paranuss
- h3 Paranuss
- j Senf
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 11 mit Süßungsmitteln
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 8 mit Phosphat
- 15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- j Laktose
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan
- ♣ Alkohol
- ψ Schweinefleisch
- v Vegetarisch

Änderungen vorbehalten