

Speiseplan Haus Barsbüttel

27.07.2026 - 02.08.2026

KW 31	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Schweineschnitzel mit Erbsen in Rahm dazu Kartoffeln & j w a g1 a1 N: 503.13 kcal F: 21.52 g GF: 9.07 g C: 48.78 g Z: 4.35 g P: 27.63 g S: 3.89 g B: 4.06 BE	Fliederbeersuppe mit Äpfeln und Grießklößchen j 3 1 25 c g g1 N: 192.73 kcal F: 3.05 g GF: 1.17 g C: 37.01 g Z: 32.19 g P: 3.64 g S: 0.62 g B: 3.08 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	Cevapcici mit Tomatensoße und Reis æ ψ w c a a1 N: 497.06 kcal F: 23.26 g GF: 8.51 g C: 48.40 g Z: 4.34 g P: 22.85 g S: 3.65 g B: 4.03 BE	Kartoffelgratin mit Blattsalat ∇ v 1 25 c j g N: 513.46 kcal F: 32.12 g GF: 14.96 g C: 46.20 g Z: 4.20 g P: 9.14 g S: 2.37 g B: 3.85 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	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2 3 25 a3 a4 a8 g N: 696.08 kcal F: 14.38 g GF: 7.10 g C: 113.41 g Z: 11.35 g P: 17.89 g S: 2.82 g B: 9.45 BE	Nudeln mit Gemüsebolognese ∇ ∞ i a a1 N: 331.82 kcal F: 6.16 g GF: 0.68 g C: 56.84 g Z: 13.00 g P: 10.93 g S: 0.47 g B: 4.72 BE	gekochter Karamellpudding mit Sahne ∇ j 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	gebratene Nudeln mit Ei und Schinken dazu Tomatensauce ∇ c a a1 N: 400.91 kcal F: 18.40 g GF: 5.97 g C: 39.34 g Z: 8.41 g P: 19.28 g S: 0.69 g B: 3.29 BE	Quarkkeulchen mit Apfelmus ∇ j 3 c g a g1 a1 N: 441.46 kcal F: 16.53 g GF: 3.90 g C: 56.24 g Z: 33.10 g P: 15.65 g S: 0.33 g B: 4.69 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
Freitag	Fischstäbchen mit Remoulade, Kartoffelpüree und Gurkensalat j g d a g1 a1 N: 1128.53 kcal F: 94.21 g GF: 41.40 g C: 52.20 g Z: 13.65 g P: 19.98 g S: 3.54 g B: 4.35 BE	Rote Bete Bratling mit Bechamelsauce und Kartoffelpüree ∇ 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	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	Gemüseeeintopf mit Wiener Wurst w 15 i N: 306.50 kcal F: 18.78 g GF: 7.73 g C: 21.06 g Z: 3.59 g P: 13.11 g S: 1.71 g B: 1.75 BE	Gemüselasagne mit Bechamelsauce ∇ j g a g1 a1 N: 452.28 kcal F: 21.06 g GF: 9.89 g C: 44.76 g Z: 9.64 g P: 20.45 g S: 7.57 g B: 3.73 BE	Pfirsichwürfel ∇ ∞ N: 40.84 kcal F: 0.12 g GF: 0.01 g C: 8.90 g Z: 8.19 g P: 0.82 g S: 0.00 g B: 0.74 BE
Sonntag	Hackbraten mit Sauce, Bohnen und Kartoffeln ψ j w 1 c y g a g1 a1 N: 484.71 kcal F: 26.01 g GF: 11.17 g C: 38.76 g Z: 5.71 g P: 23.45 g S: 4.55 g B: 3.23 BE	vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Reis ∇ j a g1 a1 N: 382.33 kcal F: 5.45 g GF: 2.67 g C: 68.79 g Z: 10.20 g P: 13.04 g S: 8.44 g B: 5.74 BE	Eisbecher ∇ j g g1 N: 174.79 kcal F: 9.94 g GF: 5.87 g C: 17.82 g Z: 17.82 g P: 3.37 g S: 0.13 g B: 1.49 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
- y Hülsenfrucht

- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- a6 Dinkel/ Grünkern
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- j Laktose
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- w Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch

Änderungen vorbehalten