

Speiseplan Haus Barsbüttel

10.08.2026 - 16.08.2026

KW 33	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Wiener Wurst mit Senf und Kartoffelsalat ∞ 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	Quark-Grieß-Auflauf mit Pflirsichsauce ∇ j c g a g1 a1 N: 597.18 kcal F: 26.55 g GF: 13.61 g C: 58.77 g Z: 40.66 g P: 29.46 g S: 0.34 g B: 4.90 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	Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln, Champignons und Risi Bisi ∞ 2 N: 389.33 kcal F: 9.57 g GF: 3.31 g C: 31.99 g Z: 0.94 g P: 42.99 g S: 2.02 g B: 2.67 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
Mittwoch	Tortellini mit Fleischfüllung dazu Gemüsebolognese und Käse ψ ∞ ⌘ j c g a g1 a1 N: 825.20 kcal F: 15.88 g GF: 7.94 g C: 135.04 g Z: 15.65 g P: 32.73 g S: 3.63 g B: 11.26 BE	Gekochte Eier mit Salzkartoffeln und Frankfurter Soße ∇ c j g N: 459.87 kcal F: 29.95 g GF: 15.05 g C: 26.25 g Z: 6.51 g P: 21.05 g S: 2.02 g B: 2.19 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	Fleischkäse mit Ananas und Käse überbacken dazu Currysauce und Reis ψ j ∞ 15 g a g1 N: 550.61 kcal F: 23.36 g GF: 12.06 g C: 54.47 g Z: 11.62 g P: 29.85 g S: 10.97 g B: 4.55 BE	Pfannkuchen mit Apfel gefüllt und Vanillesoße 25 c a8 g a1 N: 302.90 kcal F: 13.07 g GF: 4.10 g C: 34.77 g Z: 6.45 g P: 10.75 g S: 0.63 g B: 2.90 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	Labskaus mit Rollmops, Rührei und Gewürzgurke ψ 15 c d N: 488.26 kcal F: 27.15 g GF: 6.16 g C: 21.61 g Z: 7.18 g P: 38.00 g S: 12.20 g B: 1.80 BE	Blumenkohl "polnische Art" mit Bechamelsauce und Kartoffeln ∇ j c g a g1 a1 N: 491.27 kcal F: 20.15 g GF: 11.11 g C: 58.42 g Z: 10.55 g P: 17.92 g S: 5.60 g B: 4.88 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	Linseneintopf mit Kasseler ∞ 15 y N: 179.05 kcal F: 5.80 g GF: 1.06 g C: 14.38 g Z: 1.32 g P: 16.85 g S: 1.85 g B: 1.20 BE	Nudeln mit Tomatensauce und Käse ∇ ⌘ a a1 N: 351.16 kcal F: 10.81 g GF: 3.82 g C: 51.20 g Z: 6.82 g P: 11.64 g S: 0.49 g B: 4.26 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
Sonntag	Putenbraten mit Sauce, Möhren und Kartoffelkloß ♣ j ∞ 1 g a g1 N: 507.40 kcal F: 20.76 g GF: 7.87 g C: 40.93 g Z: 11.73 g P: 38.44 g S: 3.33 g B: 3.39 BE	Spinatomelett mit Bechamelsauce und Kartoffeln æ ∇ j c g a g1 a1 N: 391.97 kcal F: 20.98 g GF: 9.96 g C: 30.41 g Z: 9.49 g P: 19.62 g S: 9.36 g B: 2.54 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
- y Hülsenfrucht

- a1 Weizen
- c Eier
- g Milch und Milcherzeugnisse
- j Senf

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ⌘ unter Schutzatmosphäre verpackt
- ∇ Vegetarisch
- ♣ Geflügel
- j Laktose
- ∞ Schweinefleisch
- ∞ Vegan

Änderungen vorbehalten