

Speiseplan Haus Barsbüttel

07.09.2026 - 13.09.2026

KW 37	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Nudeln mit Bolognese und Käse ⌘ Ⓢ Ⓦ ⓐ ⓐ ⓐ1 N: 468.46 kcal F: 21.38 g GF: 6.06 g C: 48.39 g Z: 9.01 g P: 20.29 g S: 2.00 g B: 4.03 BE	Pfannkuchen mit Apfel gefüllt und Vanillesoße 25 ⓐ ⓐ8 ⓐ ⓐ1 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	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	gebratene Hähnchenbrust mit Sauce, Sommergemüse und Kartoffeln ♣ Ⓢ1 ⓐ ⓐ ⓐ1 N: 514.92 kcal F: 20.88 g GF: 6.61 g C: 43.85 g Z: 8.55 g P: 36.95 g S: 4.38 g B: 3.65 BE	Gnocchi mit Käsesauce und Blattsalat ▽ Ⓢ Ⓢ ⓐ ⓐ ⓐ1 N: 345.18 kcal F: 8.74 g GF: 4.17 g C: 55.00 g Z: 4.92 g P: 10.19 g S: 5.87 g B: 4.59 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	Bauernfrühstück mit Speck und Gewürzgurke Ⓦ15 ⓐ ⓐ g N: 496.73 kcal F: 39.30 g GF: 16.25 g C: 21.80 g Z: 3.13 g P: 14.23 g S: 2.10 g B: 1.82 BE	Semmelknödel mit Pilzragout Ⓢ ⓐ ⓐ ⓐ ⓐ1 ⓐ1 N: 248.50 kcal F: 13.90 g GF: 7.49 g C: 22.81 g Z: 3.69 g P: 8.08 g S: 3.23 g B: 1.89 BE	gekochter Erdbeerpudding mit Sahne ▽ Ⓢ Ⓢ1 ⓐ ⓐ ⓐ1 N: 170.86 kcal F: 7.22 g GF: 4.51 g C: 23.52 g Z: 14.32 g P: 2.74 g S: 0.17 g B: 1.96 BE
Donnerstag	Wiener Wurst mit Senf und Kartoffelsalat Ⓦ15 Ⓢ 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	Kartoffel-Zucchini-puffer mit Kräuterdip ▽ Ⓢ ⓐ ⓐ ⓐ ⓐ1 ⓐ1 N: 326.73 kcal F: 21.45 g GF: 6.26 g C: 24.39 g Z: 3.84 g P: 8.65 g S: 0.28 g B: 2.03 BE	Fruchtquark ▽ Ⓢ Ⓢ ⓐ ⓐ ⓐ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	gedünstetes Fischfilet mit Dillsauce, Möhren und Kartoffeln Ⓢ Ⓢ ⓐ ⓐ ⓐ ⓐ1 ⓐ1 N: 225.24 kcal F: 8.52 g GF: 4.93 g C: 31.64 g Z: 11.43 g P: 4.51 g S: 7.44 g B: 7502.62 BE	Milchreis mit Kirschsauce ▽ Ⓢ Ⓢ ⓐ ⓐ ⓐ1 N: 555.93 kcal F: 6.86 g GF: 4.41 g C: 111.54 g Z: 66.17 g P: 10.16 g S: 0.21 g B: 9.30 BE	Dessert im Becher ▽ Ⓢ Ⓢ1 ⓐ ⓐ ⓐ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	Gemüseeeintopf mit Klößchen Ⓦ15 Ⓢ 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	Gemüse-Maultaschen mit Tomatensauce ▽ ⓐ ⓐ ⓐ1 N: 263.34 kcal F: 11.85 g GF: 5.05 g C: 27.95 g Z: 7.35 g P: 10.93 g S: 2.22 g B: 2.33 BE	Birnen Kompott N: 61.14 kcal F: 0.50 g GF: 0.10 g C: 14.00 g Z: 14.00 g P: 0.50 g S: 0.03 g B: 1.17 BE
Sonntag	Hackbraten mit Sauce, Bohnen und Kartoffeln Ⓢ Ⓢ Ⓦ1 ⓐ ⓐ ⓐ ⓐ ⓐ1 ⓐ1 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	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat ▽ Ⓢ ⓐ ⓐ ⓐ ⓐ1 ⓐ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	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)
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- y Hülsenfrucht

- a1 Weizen
- c Eier
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 25 Modifizierte Stärke

15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- Ⓢ Rindfleisch
- ⌘ unter Schutzatmosphäre verpackt
- Ⓢ Laktose
- Ⓦ Schweinefleisch
- ▽ Vegetarisch

Änderungen vorbehalten