

Speiseplan Haus Barsbüttel

14.09.2026 - 20.09.2026

KW 38	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Hühnerfrikasse mit Erbsen/Möhren, Spargel und Pilzen dazu Reis ♣ j 2 g a g1 a1 N: 439.24 kcal F: 15.01 g GF: 6.70 g C: 45.99 g Z: 3.38 g P: 29.42 g S: 6.25 g B: 3.83 BE	Kirschsuppe mit 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	Rinderleber mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelstampf ⊗ ψ l g g1 N: 548.41 kcal F: 16.00 g GF: 6.53 g C: 79.66 g Z: 8.64 g P: 16.80 g S: 4.06 g B: 6.64 BE	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Kräuterquark und Salat ▽ j g g1 N: 305.54 kcal F: 17.70 g GF: 8.93 g C: 21.13 g Z: 3.66 g P: 14.68 g S: 0.38 g B: 1.75 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	Gyros mit Zaziki und Tomatenreis j w g g1 N: 448.27 kcal F: 17.15 g GF: 3.17 g C: 36.33 g Z: 5.76 g P: 36.17 g S: 4.88 g B: 3.03 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	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	Backfisch mit Knoblauchdip, Bratkartoffeln und Blattsalat æ j c g a g1 N: 469.40 kcal F: 28.08 g GF: 7.33 g C: 35.44 g Z: 8.83 g P: 17.71 g S: 7.10 g B: 5002.95 BE	Eierragout mit Gemüse und Kartoffeln ▽ j c g a g1 a1 N: 374.88 kcal F: 24.36 g GF: 14.08 g C: 28.42 g Z: 6.69 g P: 10.09 g S: 3.16 g B: 2.37 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	Frikadelle mit Sauce, Bohnen und Kartoffeln ψ j w 1 c j y g a a1 N: 558.56 kcal F: 30.64 g GF: 13.54 g C: 40.87 g Z: 6.16 g P: 29.40 g S: 4.89 g B: 3.40 BE	"Ofenschlupfer" Auflauf mit Brot, Äpfeln, Rosinen und Ei dazu Vanillesauce ▽ j c g a g1 a1 N: 564.29 kcal F: 8.90 g GF: 4.71 g C: 102.98 g Z: 54.40 g P: 16.07 g S: 1.69 g B: 8.58 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 w 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 Gemüsebolognese und Käse ▽ ⊗ i g a a1 N: 368.18 kcal F: 8.96 g GF: 2.58 g C: 56.84 g Z: 13.00 g P: 13.83 g S: 0.63 g B: 4.72 BE	Fruchtcocktail ▽ ∞ 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	Kasslerbraten mit Sauce, Ananasskauerkraut und Kartoffeln w 1 15 a N: 427.27 kcal F: 8.36 g GF: 2.21 g C: 44.13 g Z: 10.43 g P: 41.65 g S: 5.54 g B: 3.67 BE	Gemüseschnitzel mit Hollandaise und Kartoffeln ▽ 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	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
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- c Eier
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- l Schwefeldioxid und Sulphite

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

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

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- j Laktose
- w Schweinefleisch
- ∞ Vegan

- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ⊗ unter Schutzatmosphäre verpackt
- ▽ Vegetarisch

Änderungen vorbehalten