Speiseplan Haus Barsbüttel

02.11.2026 - 08.11.2026

Senioren- und Therapiezentrum Barsbüttel

KW 45	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	**Schweineschnitzel mit Erbsen in Rahm dazu Kartoffeln** & ∫ ϖ g 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	**Arme Ritter mit Vanillesauce** ∇ ∫ c g a g1 a1 N: 474.99 kcal F: 16.40 g GF: 3.58 g C: 65.80 g Z: 19.64 g P: 15.02 g S: 0.92 g B: 5.48 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 ∫ ϖ 3 15 g g1 N: 670.23 kcal F: 46.43 g GF: 19.80 g C: 39.59 g Z: 25.83 g P: 23.94 g S: 2.25 g B: 3.30 BE	**Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Tomatensalat** ∇ ∫ g g1 N: 269.37 kcal F: 6.28 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	**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	**Schweinegulasch mit Paprika und Champignons dazu Nudeln** & ϖ a a1 N: 601.77 kcal F: 28.65 g GF: 7.14 g C: 55.69 g Z: 3.40 g P: 30.10 g S: 2.34 g B: 4.63 BE	**Omelett mit Champignonrahmsauce und Kartoffelpüree** ∇ ∫ c g a g1 a1 N: 430.93 kcal F: 26.15 g GF: 13.16 g C: 27.34 g Z: 8.99 g P: 21.67 g S: 7.81 g B: 2.26 BE	**Vanillepudding** ∇ ∫ g g1 N: 94.80 kcal F: 2.86 g GF: 1.90 g C: 14.31 g Z: 9.23 g P: 2.70 g S: 0.13 g B: 1.19 BE
Donnerstag	**Paprika mit Hack gefüllt dazu Tomatensauce und Reis** ψ ϖ a1 N: 391.29 kcal F: 10.46 g GF: 4.72 g C: 56.48 g Z: 6.93 g P: 16.88 g S: 4.72 g B: 4.71 BE	**Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung und Käsesauce** ∇ ∫ c g a g1 a1 N: 538.27 kcal F: 14.49 g GF: 7.18 g C: 80.96 g Z: 6.42 g P: 19.84 g S: 2.73 g B: 6.75 BE	**Fruchtquark** ∇ ∫ 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** ∫ 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	**Fliederbeersuppe mit Äpfeln und Grießklößchen** ∫ 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	**Dessert im Becher** ∇ ∫ 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	**Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch** i N: 217.03 kcal F: 9.24 g GF: 4.05 g C: 21.55 g Z: 4.01 g P: 11.41 g S: 0.38 g B: 1.79 BE	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Kräutersauce** ∇ ∫ y g a g1 a1 N: 341.40 kcal F: 20.58 g GF: 13.14 g C: 28.29 g Z: 5.56 g P: 10.10 g S: 1.45 g B: 2.36 BE	**selbstgekochte Götterspeise mit Vanillesauce** ∫ 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	**Wirsingroulade mit Specksauce und Kartoffeln** ψ ϖ 15 c a a1 N: 372.58 kcal F: 17.03 g GF: 6.85 g C: 29.47 g Z: 4.65 g P: 24.63 g S: 2.02 g B: 2.46 BE	**Blumenkohl-Käsebratling mit Bechamelsauce und Kartoffelpüree** ∇ ∫ g a g1 N: 321.51 kcal F: 15.10 g GF: 9.45 g C: 32.72 g Z: 12.68 g P: 13.07 g S: 2.72 g B: 2.72 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
- **c** Eier
- **g** Milch und Milcherzeugnisse
- **i** Sellerie
- **a1** Weizen
- **d** Fisch
- **g1** Milcheiweiß
- **y** Hülsenfrucht

Zusatzstoffe
- **1** mit Farbstoff
- **15** Nitrat/Nitrit
- **3** mit Antioxidationsmittel
- **25** Modifizierte Stärke

Eigenschaften
- ∫ Laktose
- **ψ** Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch
- **&** Muskelfleisch
- **ϖ** Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten