

Speiseplan Haus Halstenbek

31.03.2025 - 06.04.2025

| KW 14 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|------------------|---|---|--|--|--|---|---|
| Menü/Vollkost | Joghurt-Tandoori-Hähnchen mit Reis Æ √ ♣ 25 g N: 156.16 kcal F: 6.47 g GF: 2.11 g C: 13.02 g Z: 1.72 g P: 11.20 g S: 0.47 g B: 1.09 BE | Graupeneintopf mit Rindfleisch und Gemüse a3 h1 ih2 ln a6 cj h5 h4 t m e h7 y h3 h6 z k a9 a4 f a8 g a2 b a5 d a h8 x g1 a1 N: 138.17 kcal F: 3.60 g GF: 1.52 g C: 19.31 g Z: 1.29 g P: 5.98 g S: 0.34 g B: 1.61 BE | Hähnchenschenkel mit Rotkrautsalat, Kartoffelpüree und Bratensoße √ 2 g N: 125.15 kcal F: 8.07 g GF: 2.53 g C: 5.78 g Z: 1.87 g P: 7.30 g S: 0.91 g B: 0.48 BE | Geflügelfrikadelle mit Rosmarinkartoffeln und Rahmmöhren √ ∫ 25 i j a8 g a g1 a1 N: 147.65 kcal F: 6.68 g GF: 2.41 g C: 15.49 g Z: 3.72 g P: 6.01 g S: 0.71 g B: 1.29 BE | Seelachsfilet mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln und Gemüse 5 a3 h1 ih2 ln a6 cj h5 h4 t m e h7 y h3 h6 z k a9 a4 f a8 g a2 b a5 d a h8 x g1 N: 106.32 kcal F: 5.60 g GF: 2.94 g C: 6.82 g Z: 2.11 g P: 6.48 g S: 0.96 g B: 0.57 BE | Kohlrabi Eintopf mit Kochwurstscheiben ∫ ∞ 1 15 a3 h1 ih2 ln a6 cj h5 h4 t m e h7 y h3 h6 z k a9 a4 f a8 g a2 b a5 d a h8 x g1 N: 115.42 kcal F: 8.83 g GF: 3.26 g C: 4.10 g Z: 1.43 g P: 4.98 g S: 0.57 g B: 0.34 BE | Burgunderrollbraten in seiner Sauce dazu Bayrisch Kraut(Weißkohl mit Speck) und Kartoffeln √ ∫ ∞ 5 15 h7 N: 81.24 kcal F: 2.89 g GF: 1.20 g C: 6.76 g Z: 2.78 g P: 1.83 g S: 0.32 g B: 0.56 BE |
| Menü/Vegetarisch | Backkartoffeln mit Sour Cream und Mischsalat ∇ ∫ g g1 N: 76.49 kcal F: 3.67 g GF: 2.05 g C: 9.04 g Z: 1.57 g P: 1.53 g S: 0.03 g B: 0.75 BE | Kartoffeltaschen mit Ratatouille Gemüse und Salat ∇ ∫ c j y g g1 N: 146.11 kcal F: 10.68 g GF: 2.92 g C: 8.28 g Z: 2.69 g P: 4.19 g S: 0.40 g B: 0.69 BE | Kürbiskartoffel Gratin ∇ 1 25 g N: 85.74 kcal F: 4.22 g GF: 3.29 g C: 9.96 g Z: 2.20 g P: 1.70 g S: 0.59 g B: 0.83 BE | Gefüllte Pfannkuchen mit Blattsalat √ ∫ 25 c j g a g1 a1 N: 156.57 kcal F: 9.82 g GF: 3.08 g C: 11.85 g Z: 1.73 g P: 5.22 g S: 1.04 g B: 0.99 BE | Gemüsesuppe mit Grießklöße | Topfenknödel mit Vanillesoße ∇ ∫ c t g a g1 a1 N: 126.55 kcal F: 3.07 g GF: 1.16 g C: 12.13 g Z: 7.86 g P: 11.96 g S: 0.13 g B: 1.01 BE | |
| Dessert | Vanillepudding ∇ ∫ g g1 N: 105.33 kcal F: 3.17 g GF: 2.11 g C: 15.90 g Z: 10.25 g P: 3.00 g S: 0.15 g B: 1.32 BE | Frucht Cocktail 3 1 N: 59.95 kcal F: 0.50 g GF: 0.50 g C: 14.00 g Z: 14.00 g P: 0.50 g S: 0.01 g B: 1.17 BE | Nuss Pudding ∇ ∫ g g1 N: 105.33 kcal F: 3.17 g GF: 2.11 g C: 15.90 g Z: 10.25 g P: 3.00 g S: 0.15 g B: 1.32 BE | Buttermilchdessert ∇ ∫ g g1 N: 69.02 kcal F: 3.75 g GF: 2.26 g C: 4.37 g Z: 4.37 g P: 3.88 g S: 0.12 g B: 0.36 BE | Quarkspise 1 g N: 149.00 kcal F: 9.00 g GF: 5.85 g C: 9.83 g Z: 9.63 g P: 7.28 g S: 0.09 g B: 0.82 BE | Obst der Saison ∇ ∞ N: 89.56 kcal F: 0.18 g GF: 0.06 g C: 20.03 g Z: 17.27 g P: 1.15 g S: 0.00 g B: 1.67 BE | Eisbecher ∇ ∫ g g1 N: 205.64 kcal F: 11.70 g GF: 6.91 g C: 20.97 g Z: 20.97 g P: 3.96 g S: 0.15 g B: 1.75 BE |

Nährwertangaben pro 100g 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
- a6 Dinkel/ Grünkern
- a9 sonstige Weizenarten
- c Eier
- e Erdnüsse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h1 Mandel
- h3 Walnuss
- h5 Pecannuss
- h7 Pistazie
- i Sellerie
- k Sesam
- m Lupine
- t Schalenfrucht
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- Æ Knoblauch
- ∫ Rindfleisch
- ∞ Vegan
- ♣ Geflügel
- ∫ Laktose
- ∞ Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch

