

Speiseplan Haus Halstenbek

19.05.2025 - 25.05.2025

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Geflügelfrikadelle mit Rosmarinkartoffeln und Rahmmöhren ∇ ∫ 25 i j a 8 g a g 1 a 1 N: 148.15 kcal F: 6.74 g GF: 2.42 g C: 15.48 g Z: 3.71 g P: 6.01 g S: 0.71 g B: 1.29 BE	Spargel-Erdbeerfest ∫ ∞ 15 c g g 1 N: 67.81 kcal F: 3.83 g GF: 2.16 g C: 4.84 g Z: 1.76 g P: 3.32 g S: 0.04 g B: 0.40 BE	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst ∫ ∞ 2 15 i g g 1 N: 128.36 kcal F: 8.71 g GF: 4.08 g C: 7.24 g Z: 0.99 g P: 5.18 g S: 2.09 g B: 0.60 BE	Spaghetti Bolognese mit Rind ψ æ i j a 8 a 1 N: 171.34 kcal F: 3.29 g GF: 1.00 g C: 23.28 g Z: 2.48 g P: 11.11 g S: 0.67 g B: 1.94 BE	Schlemmerfilet mit Brokkoli Dillsoße und Kartoffeln ∫ a 3 h 1 i h 2 l n a 6 c j h 5 h 4 t m e h 7 y h 3 h 6 z k a 9 a 4 f a 8 g a 2 b a 5 d a h 8 x g 1 N: 141.63 kcal F: 8.59 g GF: 4.43 g C: 8.74 g Z: 1.76 g P: 7.25 g S: 1.05 g B: 0.73 BE	Frühlingssuppe mit Nudeln und Rindfleisch ∇ ∞ 2 a a 1 N: 126.17 kcal F: 5.45 g GF: 1.09 g C: 12.24 g Z: 3.20 g P: 6.88 g S: 16.20 g B: 1.02 BE	Braten von der Putenoberkeule mit Blumenkohl und Kartoffeln ∇ 1 g N: 83.14 kcal F: 3.25 g GF: 1.13 g C: 6.11 g Z: 1.03 g P: 6.83 g S: 1.00 g B: 0.51 BE
Menü/Vegetarisch	Blumenkohl polnisch, Salzkartoffeln, Hollandaise ∇ ∫ c g a g 1 a 1 N: 118.16 kcal F: 5.31 g GF: 2.79 g C: 13.06 g Z: 1.46 g P: 4.31 g S: 0.91 g B: 1.09 BE		Zartweizen-Risotto mit Hüttenkäse, Kräuterpesto und Babyspinat ∇ æ ∫ y z g a g 1 a 1 N: 181.95 kcal F: 9.00 g GF: 2.98 g C: 18.20 g Z: 1.36 g P: 6.19 g S: 0.18 g B: 1.52 BE	Kartoffeltaschen mit Salat und Kräuterquark N: 94.37 kcal F: 7.30 g GF: 0.68 g C: 6.15 g Z: 6.13 g P: 0.88 g S: 8.83 g B: 0.51 BE	Tomaten Kokos Suppe mit Koriander mit Baguettbrot a 3 h 1 i h 2 l n a 6 c j h 5 h 4 t m e h 7 y h 3 h 6 z k a 9 a 4 f a 8 g a 2 b a 5 d a h 8 x g 1 a 1 N: 121.17 kcal F: 2.93 g GF: 2.35 g C: 19.12 g Z: 5.93 g P: 4.14 g S: 0.95 g B: 1.60 BE	Pfannkuchen mit Apfelkompott gefüllt und Vanillesoße ∇ ∫ c g a g 1 a 1 N: 178.49 kcal F: 8.41 g GF: 2.80 g C: 19.52 g Z: 3.76 g P: 6.06 g S: 0.34 g B: 1.63 BE	
Dessert	Vanillepudding ∇ ∫ g g 1 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		Obst der Saison N: 60.90 kcal F: 0.05 g GF: 0.02 g C: 14.35 g Z: 13.16 g P: 0.34 g S: 0.00 g B: 1.20 BE	Limetten-Buttermilch-Mousse ∫ z g g 1 N: 195.46 kcal F: 9.23 g GF: 5.49 g C: 24.89 g Z: 24.62 g P: 2.50 g S: 0.07 g B: 2.07 BE	Fruchtwucht ∇ ♦ ∞ N: 47.53 kcal F: 0.10 g GF: 0.00 g C: 11.00 g Z: 0.01 g P: 0.70 g S: 10.00 g B: 0.92 BE	Rhabarber Kompott N: 69.74 kcal F: 0.10 g GF: 0.10 g C: 14.90 g Z: 12.00 g P: 0.50 g S: 0.10 g B: 1.24 BE	Eisbecher ∇ ∫ g g 1 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

- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- a5 Kamut/ Khorasanweizen
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- b Krustentiere
- d Fisch
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- h2 Haselnuss
- h4 Cashewnuss
- h6 Paranuss
- h8 Queensland-/ Macadamianuss
- j Senf
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- n Weichtiere
- x Honig
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan
- ♦ Halal
- ∫ Laktose
- ☞ Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch