

# Speiseplan Haus Halstenbek

20.04.2026 - 26.04.2026

KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	<b>Spaghetti Bolognese mit Grana Padano</b> ω ψ Æ Ⓢ i j a 8 g a 1 N: 217.44 kcal F: 7.70 g GF: 3.10 g C: 25.24 g Z: 2.69 g P: 10.86 g S: 0.79 g B: 2.10 BE	<b>Hähnchenkeulen mit Kartoffelsalat</b> N: 132.75 kcal F: 8.47 g GF: 2.41 g C: 5.02 g Z: 0.50 g P: 8.92 g S: 1.10 g B: 0.42 BE	<b>Kalbsfrikassee mit Spargel und Champignon, dazu Röstinchen</b> a 8 g a a 1 N: 109.22 kcal F: 4.49 g GF: 1.99 g C: 7.06 g Z: 0.76 g P: 9.95 g S: 0.42 g B: 0.58 BE	<b>Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</b>	<b>Eingelegter Brathering mit Remoulade &amp; Bratkartoffeln</b> ∇ ∫ 3 1 11 c j a 8 d a g 1 a 1 N: 208.04 kcal F: 16.45 g GF: 1.54 g C: 8.25 g Z: 2.68 g P: 6.60 g S: 1.83 g B: 0.69 BE	<b>Soljanka</b> ∫ ω 2 15 g a g 1 N: 197.18 kcal F: 17.99 g GF: 9.34 g C: 3.21 g Z: 2.10 g P: 5.82 g S: 1.63 g B: 0.27 BE	<b>Braten von der Putenoberkeule mit Kohlrabi und Kartoffeln</b> ∇ Ⓢ ∫ g 1 N: 96.59 kcal F: 3.89 g GF: 1.71 g C: 6.98 g Z: 1.99 g P: 8.20 g S: 0.82 g B: 0.58 BE
Menü/Vegetarisch	<b>Germknödel mit Vanillesoße</b> c a 8 g a 1 N: 182.59 kcal F: 3.30 g GF: 1.62 g C: 32.22 g Z: 12.71 g P: 5.02 g S: 0.34 g B: 2.69 BE	<b>Tortellini mit Rogfourtsauce und Tomatensalat</b>	<b>Rhabarberauflauf mit Vanillesoße</b> ∫ c g a g 1 a 1 N: 100.86 kcal F: 3.95 g GF: 2.41 g C: 12.79 g Z: 7.44 g P: 2.91 g S: 0.11 g B: 1.06 BE	<b>Apfel Paprika Suppe mit Frühlinglauch</b> ∫ 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: 51.34 kcal F: 2.92 g GF: 1.82 g C: 5.45 g Z: 4.80 g P: 0.73 g S: 0.12 g B: 0.45 BE	<b>Schupfnudeln mit Paprika, Babyspinat und Feta</b> ∇ c a a 1 N: 118.03 kcal F: 4.07 g GF: 1.22 g C: 15.49 g Z: 3.19 g P: 4.40 g S: 0.67 g B: 1.29 BE	<b>Grießflammerie mit Fruchtsoße</b> ∫ c z g g 1 N: 189.31 kcal F: 13.08 g GF: 7.31 g C: 14.17 g Z: 10.64 g P: 3.61 g S: 0.07 g B: 1.18 BE	
Menü Laktosefrei						<b>Grießflammerie vegetarisch</b> ∫ c z a 8 g g 1 a 1 N: 63.59 kcal F: 2.92 g GF: 1.09 g C: 5.61 g Z: 4.54 g P: 3.58 g S: 0.11 g B: 0.47 BE	
Dessert	<b>Frucht Cocktail</b> 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	<b>Götterspeise mit Vanillesoße</b> ♦ 1 g N: 106.35 kcal F: 1.84 g GF: 1.07 g C: 18.97 g Z: 18.90 g P: 1.84 g S: 0.32 g B: 1.58 BE	<b>Limetten-Buttermilch-Mousse mit Fruchtgelee</b> ∫ 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	<b>Fruchtquark</b> 25 g N: 120.13 kcal F: 3.80 g GF: 2.50 g C: 15.00 g Z: 14.00 g P: 6.40 g S: 0.10 g B: 1.25 BE	<b>Karamel Pudding</b> ∇ ∫ 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	<b>Obst der Saison</b> 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	<b>Eisbecher</b> ∇ ∫ 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 Milchzeugnisse
- 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
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 15 Nitrat/Nitrit

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 11 mit Süßungsmitteln
- 25 Modifizierte Stärke

**Eigenschaften**

- ∇ Alkohol
- ♦ Halal
- ∫ Laktose
- ω Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch

- ♣ Geflügel
- Æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- Ⓢ unter Schutzatmosphäre verpackt

