

Speiseplan Haus Halstenbek

15.06.2026 - 21.06.2026

KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Bärlauchbratwurst mit gestovten Bohnen und Salzkartoffeln ψ ∫ ω 15 j y g a g 1 N: 169,10 kcal F: 12,54 g GF: 5,15 g C: 8,29 g Z: 2,15 g P: 5,85 g S: 1,93 g B: 0,69 BE	Hackbraten (Schwein) mit Kartoffeln und Kohlrabi, und Bratensoße ω ∇ ψ ∫ 5 i c j g a 2 a g 1 a 1 N: 119,47 kcal F: 7,01 g GF: 3,52 g C: 8,50 g Z: 2,13 g P: 5,45 g S: 2,13 g B: 0,71 BE	Bratkartoffeln mit Geflügelsülze und Apfel-Joghurtremoulade ψ ∫ ω 15 c g g 1 N: 144,13 kcal F: 8,98 g GF: 2,62 g C: 7,08 g Z: 1,39 g P: 8,64 g S: 0,67 g B: 0,59 BE	Putenrahmgeschnetztes mit Pilzen und Spätzle c g a a 1 N: 109,49 kcal F: 4,18 g GF: 1,57 g C: 8,63 g Z: 0,79 g P: 9,25 g S: 0,78 g B: 0,72 BE	Seehecht gebraten Meerrettichsoße, Kartoffeln, Gurkensalat ∇ ∫ 2 1 i l g d a g 1 a 1 N: 112,95 kcal F: 6,51 g GF: 1,82 g C: 6,91 g Z: 2,03 g P: 1,12 g S: 2,30 g B: 0,58 BE	grüner Schnibbelbohneintopf mit Rindfleisch y a N: 113,37 kcal F: 6,54 g GF: 1,90 g C: 8,55 g Z: 1,52 g P: 5,03 g S: 0,56 g B: 0,71 BE	Schnitzel mit Spargel Hollandaise und Salzkartoffeln & ∫ ω z g g 1 N: 122,21 kcal F: 6,69 g GF: 2,96 g C: 7,25 g Z: 2,62 g P: 8,10 g S: 1,06 g B: 0,60 BE
Menü/Vegetarisch	Topfknödel mit Vanillesoße ∇ ∫ c t g a g 1 a 1 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	Salatteller mit Thunfisch ∫ g d g 1 N: 98,25 kcal F: 7,61 g GF: 1,58 g C: 1,92 g Z: 1,61 g P: 5,54 g S: 0,07 g B: 0,16 BE	Ofenkartoffel mit Kräutergquark und Röstgemüse ∇ æ z g N: 75,70 kcal F: 2,18 g GF: 1,03 g C: 10,93 g Z: 1,62 g P: 2,67 g S: 0,49 g B: 0,91 BE	Kartoffel Brokkoli Auflauf mit Salat ∇ 25 c j g N: 128,79 kcal F: 9,26 g GF: 3,57 g C: 5,70 g Z: 1,42 g P: 5,68 g S: 0,65 g B: 0,48 BE	2 Spiegeleier mit Salzkartoffeln und Rahmspinat 15 c a 8 g a 1 N: 106,17 kcal F: 5,82 g GF: 2,67 g C: 7,36 g Z: 1,25 g P: 5,86 g S: 0,75 g B: 0,61 BE	Germknödel mit Vanillesoße ∫ c a 8 g g 1 a 1 N: 183,23 kcal F: 3,33 g GF: 1,66 g C: 32,21 g Z: 12,71 g P: 5,06 g S: 0,33 g B: 2,69 BE	
Menü Laktosefrei	Laktosefreie Vanillesoße mit Topfknödel ♦ g N: 137,63 kcal F: 3,18 g GF: 1,84 g C: 21,47 g Z: 21,35 g P: 3,17 g S: 0,39 g B: 1,79 BE		Laktosefreie Ofenkartoffel mit Kräuterquark			grüner Bohneneintopf ∇ ∞ y N: 97,21 kcal F: 5,90 g GF: 2,50 g C: 8,62 g Z: 1,24 g P: 2,33 g S: 0,59 g B: 0,72 BE	
Dessert	Kaffee Pudding ∇ ∫ 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	Birnen Kompott N: 61,14 kcal F: 0,50 g GF: 0,10 g C: 14,00 g Z: 14,00 g P: 0,50 g S: 0,03 g B: 1,17 BE	Grießflammerie mit Fruchtsoße ∫ c z a 8 g g 1 a 1 N: 189,98 kcal F: 13,08 g GF: 7,31 g C: 14,17 g Z: 10,62 g P: 3,69 g S: 0,07 g B: 1,18 BE	Fruchtjoghurt g N: 87,89 kcal F: 3,00 g GF: 2,00 g C: 10,50 g Z: 10,20 g P: 3,70 g S: 0,13 g B: 0,88 BE	Rote Grütze mit Vanillesoße ∫ c g g 1 N: 128,14 kcal F: 2,92 g GF: 1,64 g C: 23,10 g Z: 10,57 g P: 1,38 g S: 0,03 g B: 1,93 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	Eisbecher 1 g N: 100,31 kcal F: 4,50 g GF: 4,00 g C: 14,00 g Z: 13,00 g P: 1,50 g S: 0,08 g B: 1,17 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
- a1** Weizen
- a2** Roggen
- a8** Hybridstämme (Gluten)
- c** Eier
- d** Fisch
- g** Milch und Milchzeugnisse
- g1** Milcheiweiß
- i** Sellerie
- j** Senf
- l** Schwefeldioxid und Sulphite
- t** Schalenfrucht
- y** Hülsenfrucht
- z** Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ω Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch
- ♦ Halal
- ∫ Laktose
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan