Speiseplan Haus Halstenbek

09.11.2026 - 15.11.2026

KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	**Leberkäse mit grünen Bohnenmus** ψ ϖ 15 N: 129.57 kcal F: 9.54 g GF: 3.01 g C: 5.49 g Z: 1.45 g P: 4.99 g S: 0.50 g B: 0.46 BE	**Rinderhacksteak mit Kartoffelwedges Balkangemüse und Soße** ψ ϖ c y a a1 N: 102.81 kcal F: 5.13 g GF: 2.11 g C: 7.30 g Z: 1.25 g P: 6.67 g S: 0.74 g B: 0.60 BE		**Putenrahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Spätzle** ∀ ♠ ∫ 5 c g a g1 a1 N: 135.86 kcal F: 7.22 g GF: 2.73 g C: 8.32 g Z: 0.67 g P: 9.38 g S: 0.76 g B: 0.69 BE	**Gebackener Seelachs mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade** ∫ 2 c j d a g1 a1 N: 202.03 kcal F: 14.78 g GF: 1.47 g C: 11.56 g Z: 1.42 g P: 5.65 g S: 1.03 g B: 0.96 BE	**Schnibbelbohneneintopf mit Bauchfleisch** ϖ y N: 137.07 kcal F: 8.39 g GF: 3.43 g C: 8.48 g Z: 3.54 g P: 6.87 g S: 0.03 g B: 0.70 BE	**Wildgulasch mit Preiselbeeren &Röstinchen** ♣ g N: 124.21 kcal F: 4.20 g GF: 2.23 g C: 8.28 g Z: 2.36 g P: 12.96 g S: 0.12 g B: 0.69 BE
Menü/Vegetarisch	**Canneloni mit Spinat überbacken** ❁ 25 c a8 g a1 N: 150.87 kcal F: 6.99 g GF: 4.41 g C: 12.85 g Z: 2.17 g P: 8.73 g S: 1.90 g B: 1.07 BE	**Gemüseschnitzel mit Holandaise und Salzkartoffeln** ∇ ∫ a3 i a6 c j a4 f g a2 a g1 a1 N: 128.83 kcal F: 5.43 g GF: 1.69 g C: 15.63 g Z: 1.28 g P: 3.87 g S: 0.60 g B: 1.30 BE		**Backkartoffel mit Kräuterquark und gemischter Salat** ∇ ∫ g g1 N: 85.15 kcal F: 2.53 g GF: 1.10 g C: 11.81 g Z: 1.68 g P: 3.30 g S: 0.20 g B: 0.99 BE	**Blumenkohl Käse Bratling mit Schnittlauch Soße und Salzkartoffeln** ∫ a3 h1 i h2 l n a6 c j 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: 95.60 kcal F: 5.71 g GF: 3.35 g C: 8.28 g Z: 2.20 g P: 2.36 g S: 0.40 g B: 0.69 BE	**Grießbrei mit Aprikosen und Zimtzucker** ∇ ∫ c z g a g1 a1 N: 139.70 kcal F: 4.32 g GF: 2.43 g C: 21.59 g Z: 16.13 g P: 3.16 g S: 0.07 g B: 1.80 BE	**Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kartoffel-Parmesan-Püree und Karottengemüs** ϖ ψ ∀ ∫ 5 i z g a g1 a1 N: 121.14 kcal F: 7.07 g GF: 3.04 g C: 7.84 g Z: 2.86 g P: 6.31 g S: 0.83 g B: 0.65 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: 62.81 kcal F: 0.50 g GF: 0.10 g C: 15.00 g Z: 14.00 g P: 0.50 g S: 0.01 g B: 1.25 BE	**Fruchtquark** 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	**Creme Brulée mit Früchten** ∇ ∫ c g g1 N: 236.80 kcal F: 16.81 g GF: 9.26 g C: 18.46 g Z: 18.44 g P: 3.08 g S: 0.07 g B: 1.54 BE	**Götterspeise** N: 72.61 kcal F: 0.00 g GF: 0.00 g C: 16.33 g Z: 16.33 g P: 1.56 g S: 0.01 g B: 1.36 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** ∇ ∫ 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
Martinsgansessen Betreutes Wohnen&Personal am 11.11.2026			**Martinsgans mit Rotkohl und Kartoffelkloß** ♠ N: 196.50 kcal F: 12.96 g GF: 3.84 g C: 4.77 g Z: 1.79 g P: 15.37 g S: 0.24 g B: 0.40 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
3 mit Antioxidationsmittel
15 Nitrat/Nitrit
2 mit Konservierungsstoffen
5 geschwefelt
25 Modifizierte Stärke

Eigenschaften

∀ Alkohol
∫ Laktose
ϖ Schweinefleisch
∇ Vegetarisch
♠ Geflügel
ψ Rindfleisch
❁ unter Schutzatmosphäre verpackt
♣ Wildfleisch