

Speiseplan Haus Halstenbek

03.08.2026 - 09.08.2026

KW 32	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Hähnchenbrust mit Brokkoli und Reis dazu Currysauce ♠ ∫ g a g1 a1 N: 131.14 kcal F: 5.99 g GF: 3.34 g C: 12.79 g Z: 2.95 g P: 6.45 g S: 2.91 g B: 1.07 BE	Birnen-Bohnen -Speck mit Kartoffeln&Senf 2 25 15 N: 142.65 kcal F: 6.96 g GF: 2.62 g C: 9.89 g Z: 2.75 g P: 5.24 g S: 0.85 g B: 0.82 BE	Schinkennudeln mit Ei und kleinem Blattsalat ω ∫ 15 c j y g a g1 a1 N: 182.83 kcal F: 12.61 g GF: 3.77 g C: 9.79 g Z: 0.90 g P: 7.75 g S: 0.12 g B: 0.82 BE	Dithmarsche Kohlpfanne mit Kartoffelpüree & ∫ ω g g1 N: 187.95 kcal F: 9.40 g GF: 4.70 g C: 16.85 g Z: 6.30 g P: 8.94 g S: 0.11 g B: 1.40 BE	Eingelegter Brathering mit Speckkartoffelsalat 2 j d a N: 147.32 kcal F: 9.87 g GF: 1.42 g C: 7.83 g Z: 0.87 g P: 6.73 g S: 0.89 g B: 0.65 BE	grüner Bohneneintopf ∇ ∞ y N: 55.34 kcal F: 0.12 g GF: 0.04 g C: 11.58 g Z: 1.31 g P: 1.63 g S: 0.19 g B: 0.96 BE	Braten von der Putenoberkeule mit Kohlrabi und Kartoffeln ∇ ♠ ∫ g g1 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	Rhabarberauflauf mit Vanillesoße ∫ c g a g1 a1 N: 116.59 kcal F: 4.70 g GF: 2.44 g C: 13.97 g Z: 9.43 g P: 4.06 g S: 0.14 g B: 1.16 BE	Semmelknödel in Pilzrahmsauce ∇ ∫ c g a g1 a1 N: 148.24 kcal F: 7.47 g GF: 3.97 g C: 14.34 g Z: 3.33 g P: 5.89 g S: 2.59 g B: 1.19 BE	Apfel Paprika Suppe mit Frühlingslauch ∫ a3 h1 ih2 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: 53.54 kcal F: 2.91 g GF: 1.60 g C: 5.94 g Z: 4.64 g P: 0.81 g S: 0.13 g B: 0.49 BE	Kürbiscremesuppe ∇ ∫ g a x g1 a1 N: 111.04 kcal F: 7.70 g GF: 4.43 g C: 7.90 g Z: 5.11 g P: 2.58 g S: 0.13 g B: 0.66 BE	Schupfnudeln mit Paprika, Babyspinat und Feta ∇ c a a1 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	Grießflammerie mit Fruchtsoße ∫ c z g g1 N: 208.39 kcal F: 15.29 g GF: 8.58 g C: 13.73 g Z: 9.95 g P: 4.13 g S: 0.08 g B: 1.14 BE	
Dessert	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	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	Limetten-Buttermilch-Mousse mit Fruchtgelee ∫ z g g1 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	Eisbecher ∇ ∫ g g1 N: 250.30 kcal F: 21.97 g GF: 13.17 g C: 12.15 g Z: 12.15 g P: 1.64 g S: 0.06 g B: 1.01 BE	Karamel 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	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

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

- 2 mit Konservierungsstoffen

25 Modifizierte Stärke
- 15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ∇ Alkohol

∫ Laktose

ω Schweinefleisch

∇ Vegetarisch
- ♠ Geflügel

& Muskelfleisch

∞ Vegan