

Speiseplan vom 24.06.2024 bis 30.06.2024

KW 26	Menü 1	Dessert
Montag 24.06.2024	Bio Penne rigate ^{a a1} Kräuter- Frischkäse- Sauce ^{g i} Reibekäse ^g kJ: 2910,35, kcal: 691, Fett: 20,38 g, ges. FS: 11,32 g, KH: 99,52 g, Zucker: 10,05 g, Eiweiß: 23,46 g, Salz: 2,04 g	Obst kJ: 210,80, kcal: 50, Fett: 0,10 g, ges. FS: 0,03 g, KH: 11,50 g, Zucker: 10,50 g, Eiweiß: 0,47 g, Salz: 0,00 g
Dienstag 25.06.2024	Chicken Nuggets ^{a a1 i} Tomatensauce Gemüsereis kJ: 1280,21, kcal: 306, Fett: 15,64 g, ges. FS: 2,99 g, KH: 28,31 g, Zucker: 5,96 g, Eiweiß: 12,34 g, Salz: 2,24 g	Bio Joghurt mit Fruchtピューree ^{1 g} kJ: 363,92, kcal: 87, Fett: 3,52 g, ges. FS: 2,32 g, KH: 9,08 g, Zucker: 7,88 g, Eiweiß: 3,52 g, Salz: 0,15 g
Mittwoch 26.06.2024	Rindergulasch ⁱ kl. Maccaroni ^{a a1 c} kJ: 1232,07, kcal: 297, Fett: 7,62 g, ges. FS: 3,06 g, KH: 36,42 g, Zucker: 3,64 g, Eiweiß: 19,44 g, Salz: 0,69 g	Misch-Rohkost kJ: 61,44, kcal: 15, Fett: 0,11 g, ges. FS: 0,05 g, KH: 2,59 g, Zucker: 2,49 g, Eiweiß: 0,75 g, Salz: 0,05 g
Donnerstag 27.06.2024	Bratwurstschnecke ³ Bechamelsauce mit Erbsen und Möhren und Bio Milch verfeinert ^{a a1 g} Kartoffeln kJ: 1441,13, kcal: 346, Fett: 18,75 g, ges. FS: 7,29 g, KH: 27,82 g, Zucker: 2,84 g, Eiweiß: 14,94 g, Salz: 1,92 g	Obst kJ: 152,80, kcal: 37, Fett: 0,09 g, ges. FS: 0,02 g, KH: 8,25 g, Zucker: 7,64 g, Eiweiß: 0,35 g, Salz: 0,00 g
Freitag 28.06.2024	Karottencremesuppe mit Würfelpotato ^{3 5 g i} Wienerle, geschnebelt ^{2 3 8} Weizenbrötchen ^{a a1} kJ: 1116,42, kcal: 266, Fett: 10,05 g, ges. FS: 4,09 g, KH: 34,29 g, Zucker: 8,26 g, Eiweiß: 7,76 g, Salz: 2,08 g	

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff/en, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 8=mit Phosphat/en, 9=mit Süßungsmittel/n, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l



Unsere im Speiseplan gekennzeichneten Bio-Zutaten sind biozertifiziert (DE-ÖKO-006)

GUTSHOFSCHEUNE 2.0 GmbH

Sehmsdorfer Straße 15 - 23843 Bad Oldesloe

Nils Neumann - +49151-58769403 – gutshofscheune2.0@gmail.com